

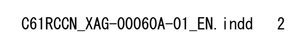
Installation and Operating Instructions

Ceramic Glass Hob

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST

To avoid the risk of accidents or damage to the hob, read all instructions before installing or using the appliance. Keep this manual for future reference.





Contents




Using This Manual



Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in the text



This is the safety alert symbol.
Warning indicates information concerning your personal safety.
Important indicates information on avoiding damage to the appliance.



This symbol indicates useful information and practical tips.



This symbol refers to measures that can be taken to help protect the environment.

1. Numbers like these indicate step - by - step instructions for using the appliance.
2. ...
3. ...





This manual contains information on steps you can take yourself to diagnose and resolve problems that may arise. Refer to the section "Troubleshooting."

Safety



The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.

EN

Electrical safety

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the VDE [Association of German Electrical Engineers].
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.





Child safety



This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.



Safety (continued)

EN

Safety during use

- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.
- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

Safety when cleaning

- Always turn the appliance off before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.



Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance



Warning: Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

- The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
- Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Installing the Hob

EN



Important: Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Regulations and compliance

This appliance meets the following standards:

- EN 60 335 - 1 and EN 60 335 - 2 - 6, relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes;
- EN 60350, or DIN 44546 / 44547 / 44548, relating to the operating features of electric cookers, hobs, ovens, and grills for household use;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; and
- EN 61000 - 3 - 3, relating to basic requirements for electromagnetic compatibility (EMC).



This appliance complies with the following EU Directives:

- 73 / 23 / EWG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92 / 31 / EWG); and
- 93 / 68 / EWG CE Labeling Directive.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60 335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.

Installing the Hob (Continued)

EN

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC230 V~. The appliance also works perfectly on older networks with AC220 V~.

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

A type H05SS - F (180°C) cable or one of a higher grade must be used as the mains connecting cable.

	Rated current of appliance (A)	Nominal cross-sectional area (mm^2)
1N~	> 25 and ≤ 32	> 4 and < 6
2N~	> 10 and ≤ 16	> 1.5 and < 2.5

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram.

The earth lead is connected to terminal. The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

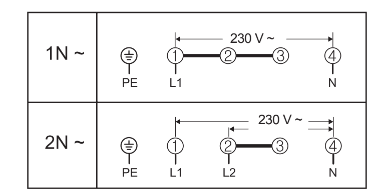
The connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (locking into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the ceramic glass surface.



Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.



When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



< IN ~ >
L: Brown
N: Blue
PE: Green



Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.



Installing the Hob (Continued)

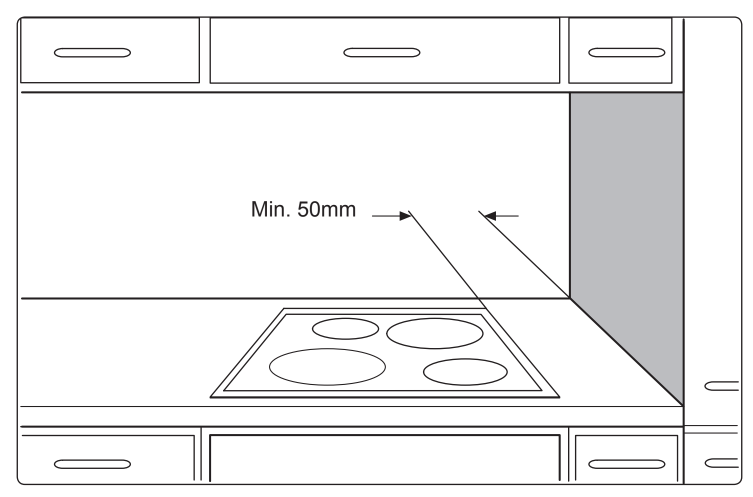
Installing into the countertop

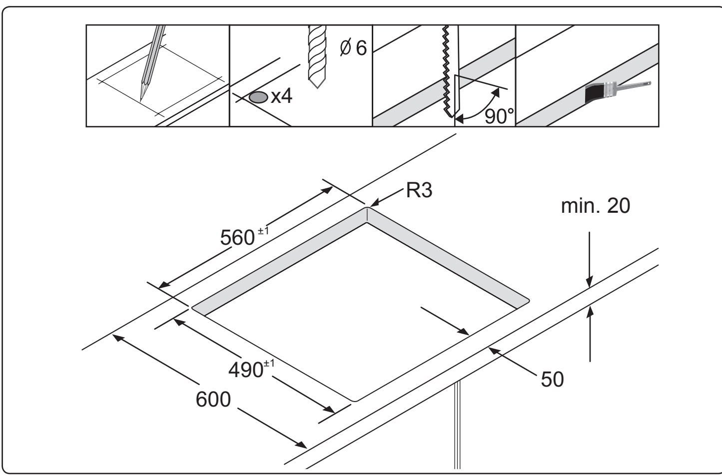


Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.








Installing the Hob (Continued)

EN

Model : C61RCBAL, C61RCCN, C61RCDST



Installing the Hob (Continued)



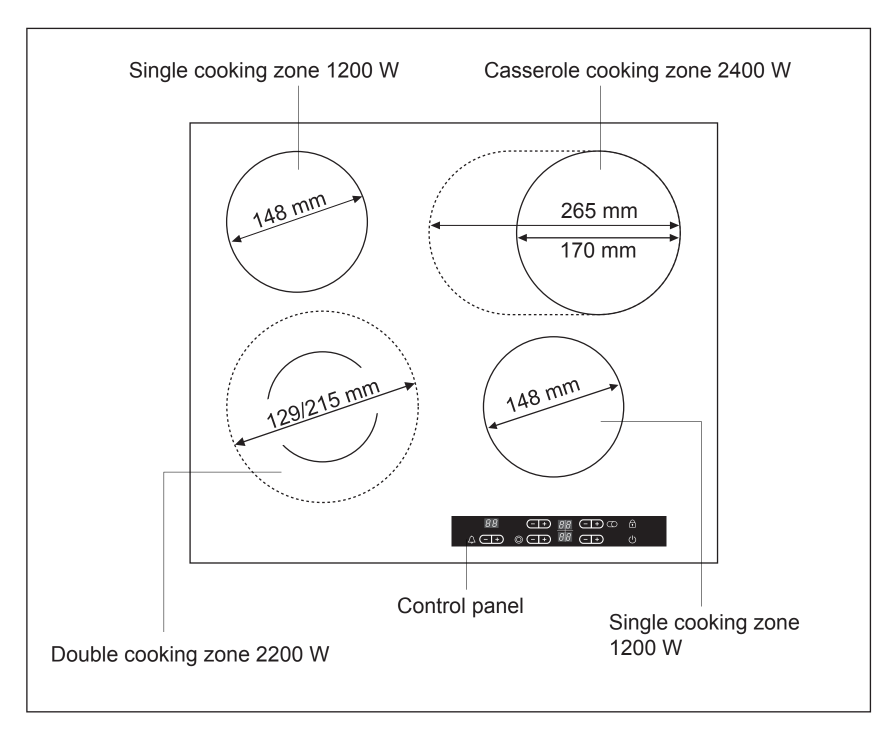
Model : C61RCAST

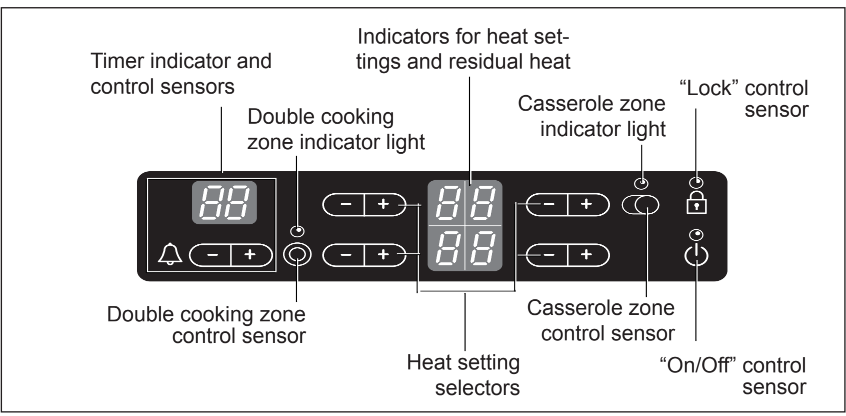




EN

Cooking zones and control panel

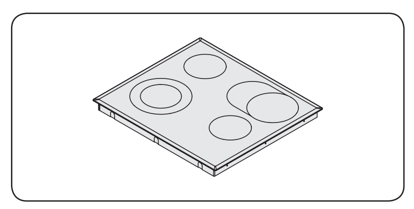




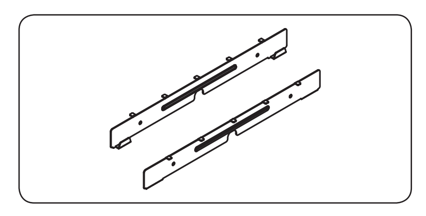


Parts and Features (Continued)

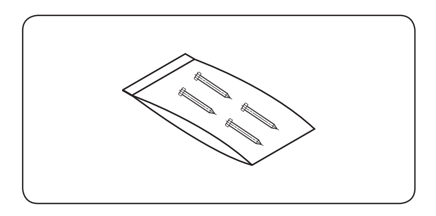
Components



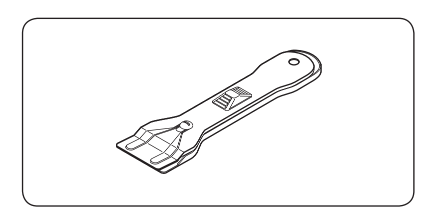
1 Ceramic Glass Hob



2 Installation Brackets



3 Screws



4 Scraper

Parts and Features (Continued)

EN

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones. The hob's powerful radiant heater elements significantly shorten the amount of time required for the zones to heat up.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On / Off sensor**: The "On / Off" control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that all cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator**: An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Double cooking zone**: The cooking surface features a double cooking zone. This provides the appliance with a cooking zone of variable size, for instance, for when cooking with smaller cookware. This allows savings in energy.



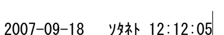
- **Multipurpose cooking zone**: The hob is equipped with a multipurpose / casserole cooking zone. Depending on the setting, it can be used as a round or oval cooking zone, for example, for when cooking with oval casseroles or for keeping dishes or food warm.

Digital displays: The four display fields are assigned to the four cooking zones.

They show the following information:

- [-] the appliance has been switched on,
- [1] to [9] selected heat settings,
- [H] residual heat,
- [L] the child lock is activated; and
- [5] [E] error message, the sensor has been touched for longer than 10 seconds.
- [0] [t] error message, when the Hob is overheated because of abnormal operation.





Parts and Features (Continued)

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with H (for "hot") in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Cooking setting	1 - 2	After 6 hours
Cooking setting	3 - 4	After 5 hours
Cooking setting	5 - 6	After 3 hours
Cooking setting	7 - 9	After 1 hour



If the Hob is overheated because of abnormal operation, 0 t will be displayed. And the Hob will be switched off.



Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section "Troubleshooting."



Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will immediately switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main power sensor after the liquid or the cloth has been removed ⏻.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for "hot") in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.



Important: As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

Important: If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

Before You Begin

EN

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.



Important: Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Hob Use

Using suitable cookware

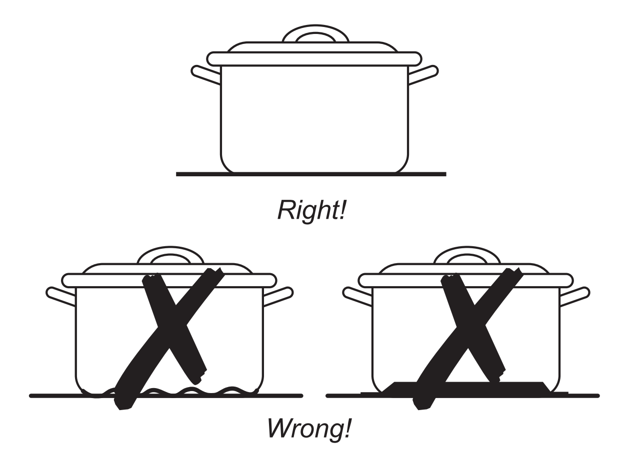
Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouration on the ceramic glass surface. The discolouration is very difficult or impossible to remove.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips



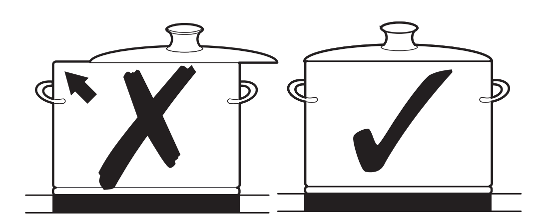
You can save valuable energy by observing the following points.



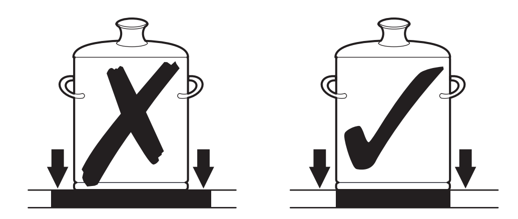



Hob Use (Continued)

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



- The base of the pan should be the same size as the cooking zone.
- Using a pressure cooker reduces cooking times by up to 50 %







Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

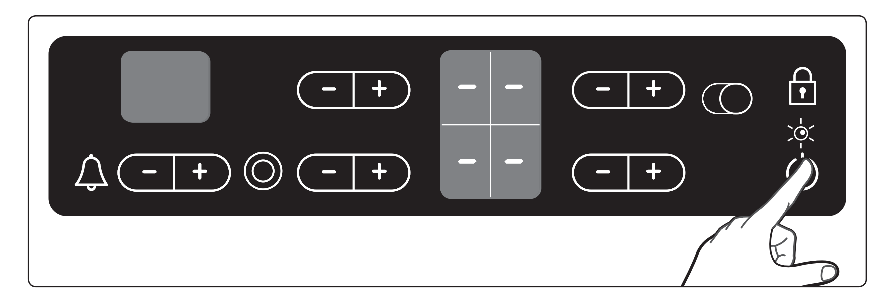
Hob Use (Continued)

Switching the appliance on

Touch the “Lock 🔒” sensor for approximately 3 seconds.
The appliance is switched on using the **“On / Off ⏻” control sensor**.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.
The digital displays will show - .

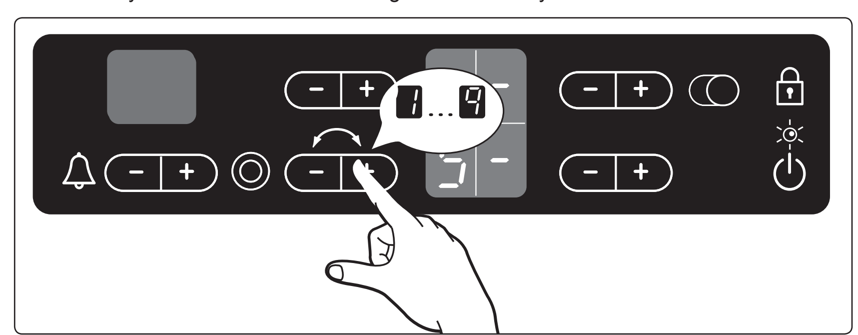


After the “On / Off ⏻” sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



Temperature control

For setting and adjusting the power level (1 to 9) for cooking, touch the corresponding cooking zone’s +, - keys.
The first time - is pressed, the heat level is set to 5.
The first time + is pressed, the heat level is set to 5.
Use the + key to increase the heat setting and the - key to decrease.





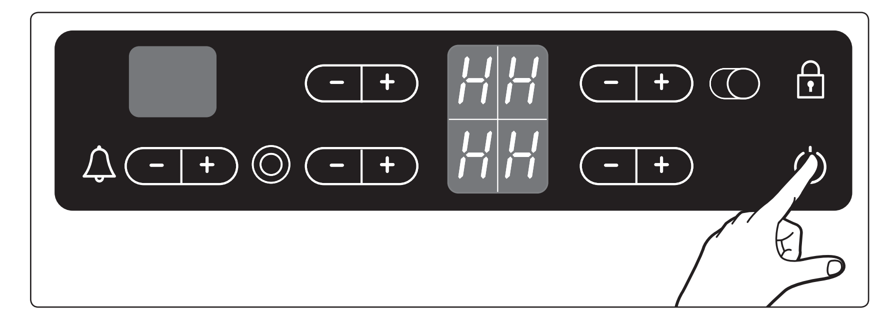

Hob Use (Continued)

Switching the appliance off

To completely switch off the appliance, use the “On / Off ⏻” control sensor.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.



After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).






Hob Use (Continued)





If the heat setting is at and 9 you want to turn the + burner off, the sensor can be touched one additional time, and the heat setting will go to zero.
For faster adjustment, keep your finger on the + or − sensor until the required value is obtained.
If more than one sensor is pressed for longer than 10 seconds, 5 E will show in the heat setting display. To reset, touch the “On / Off ⏻” sensor.

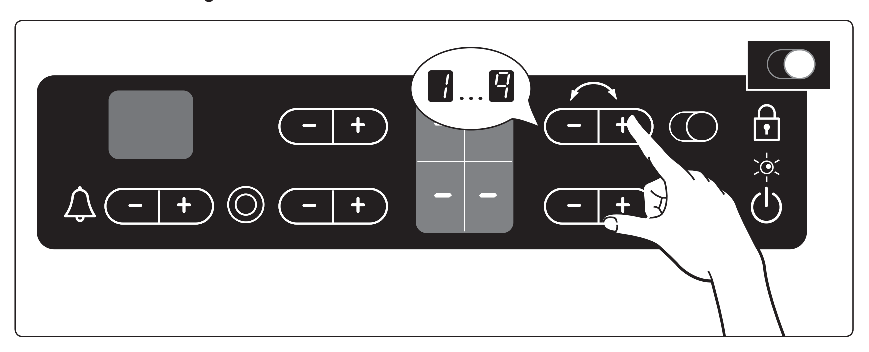
Using the casserole cooking zone

By using the casserole cooking zone, you can switch from the smaller cooking zone to the larger oval cooking zone.

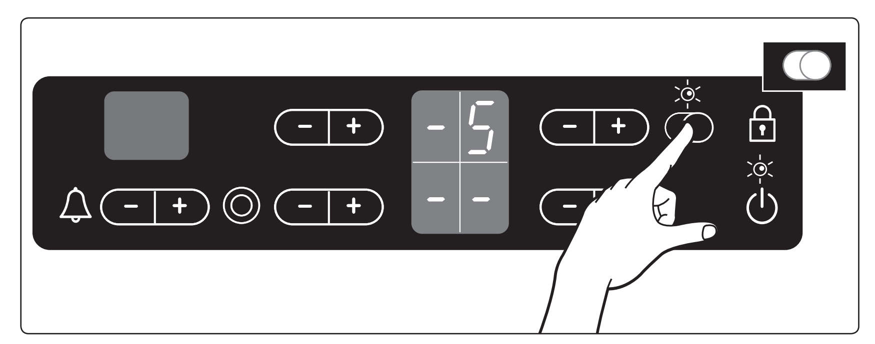


You can switch between the two zone settings only if a heat level has already been set for the smaller zone.

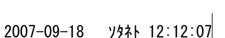
1. Select a heat setting.



2. To switch the casserole cooking zone on or off, place your finger flat on the “Casserole cooking zone” touch sensor until the indicator light illuminates or extinguishes.







EN

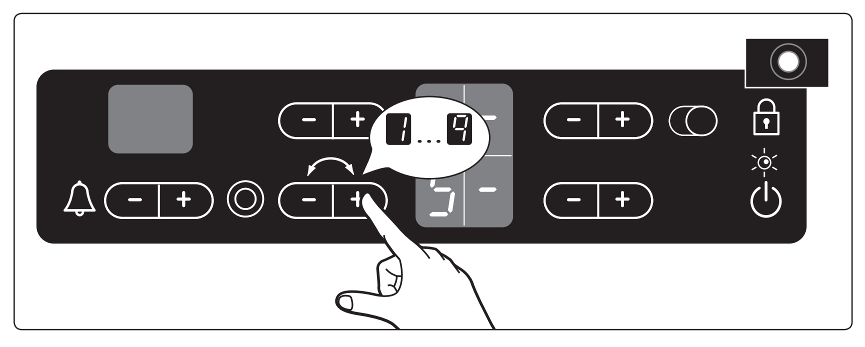
Using the double cooking zone

By using the double cooking zone, you can alternate between the smaller cooking zone and the larger cooking zone depending on the size of the cookware you are using. Select the setting with the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.



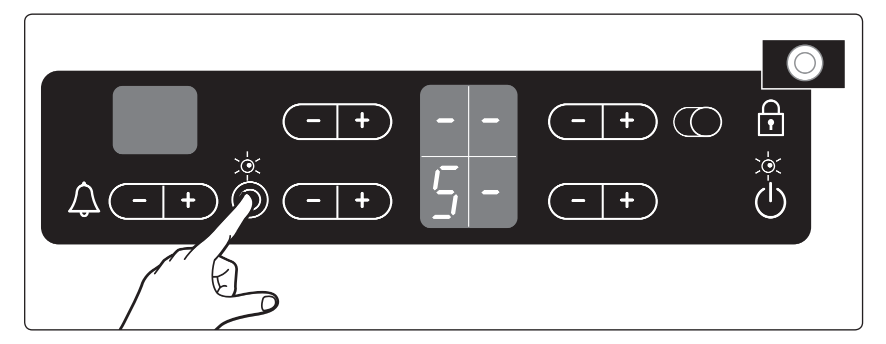
You can switch between the two cooking zones only after a heat setting has been selected for the smaller cooking zone.

1. Select the desired heat setting.






2. Touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.
   This will switch on the outer cooking zone.
   The indicator light will illuminate.

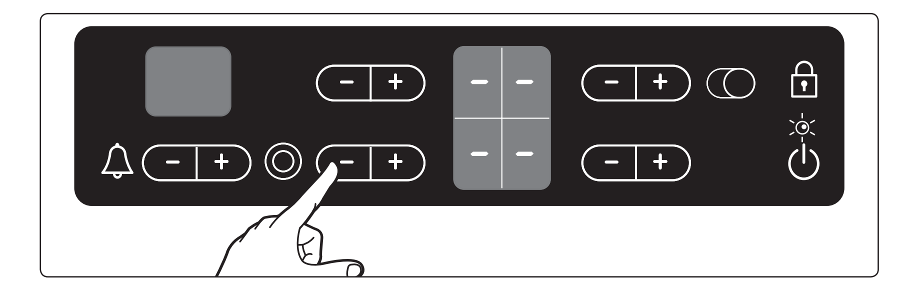


3. To switch the outer cooking zone off, touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.

Hob Use (Continued)

Switching a cooking zone off

To switch off a cooking zone, return the setting to – by using the control panel's heat setting and touch sensors – or +.

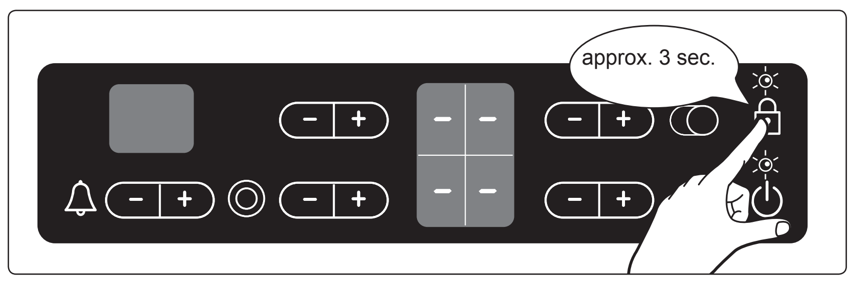


Using the child safety lock

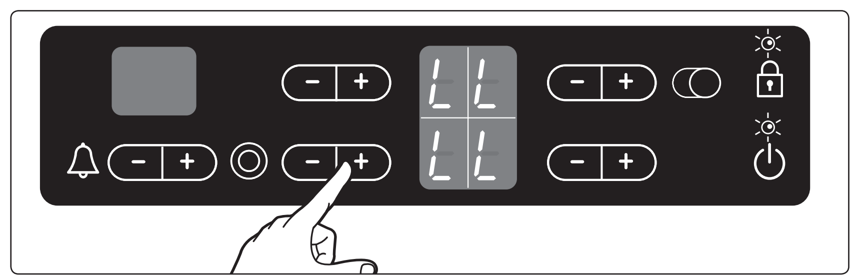
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. The lock control sensor can be used only when the power is on.

Switching the child safety lock on

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any heat setting control sensor .
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.

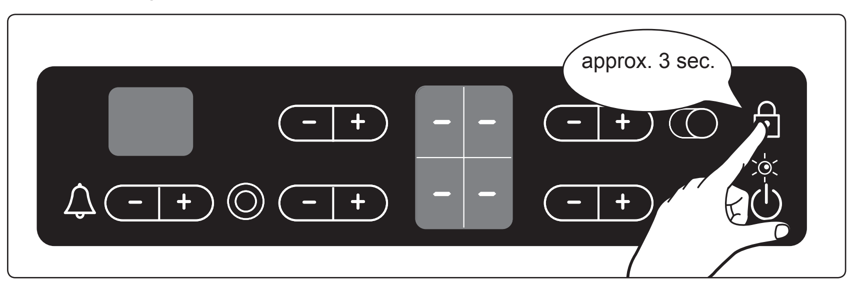




Hob Use (Continued)

Switching the child safety lock off

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



Timer

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

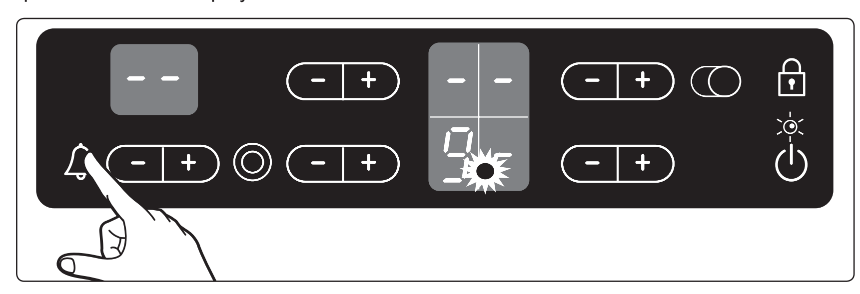
Using the timer to count down

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

Setting the safety shutoff

The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.

1. Using the timer's control sensor 🔔, select the cooking zone for which the safety shutoff time is to be set.
After the first active cooking zone is selected, touching the timer's control sensor 🔔 will cause the corresponding indicator to flash slowly.
For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. - - will appear in the timer display.



The next active cooking zone is selected by touching the timer's control sensor again 🔔.

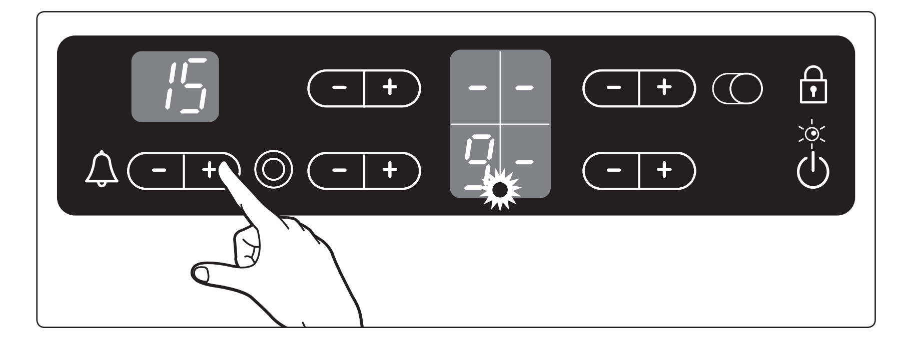



C61RCCN_XAG-00060A-01_EN.indd 21 2007-09-18 ｿﾀﾈﾄ 12:12:09



EN

2. Use the + or − timer setting control sensors to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off.
   The safety shutoff is now activated.



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the timer's control sensor 🔔.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the + or − timer setting control sensors. After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates .



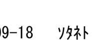


To make the settings more quickly, touch any of the + or − timer setting control sensors until the desired value is reached.
If the − timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 99 minutes; if the + timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 1 minute.

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be switched off.

1. Touch the timer's control sensor 🔔.
   – – will appear in the timer display.
2. Set the desired period of time using the + or − timer setting control sensors.
   The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.
   To adjust the remaining time, touch the timer's control sensor and change the setting using the + or − timer setting control sensors 🔔.



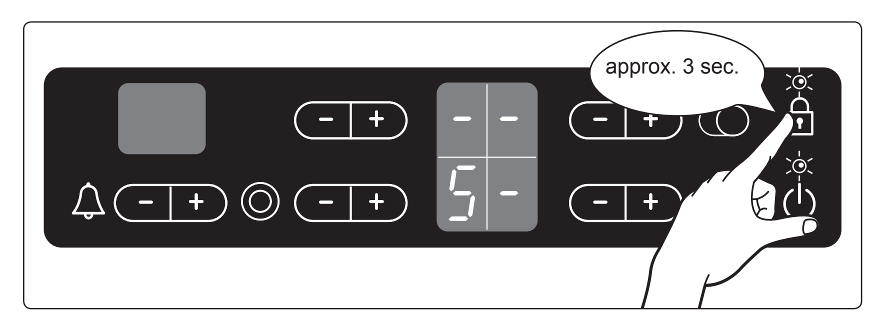
Hob Use (Continued)

EN

Locking and unlocking the control panel

At any stage during the cooking process, the control panel, with the exception of the "On / Off ⏻" control sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

1. Touch the lock control sensor for approximately 3 seconds.
   The indicator light in the lock control sensor will illuminate. The control sensors are now locked.
2. To unlock the control sensor, touch the lock control sensor again for approximately 3 seconds. The indicator light in the lock control sensor will extinguish.



Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
9	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
8	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7		
6	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
4		
3	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
2		
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

Note

- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

EN

Hob



Important: Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.



Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.



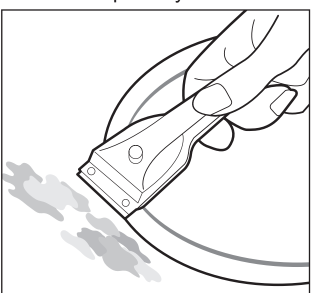
Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.





Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.



Cleaning and Care (Continued)

Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

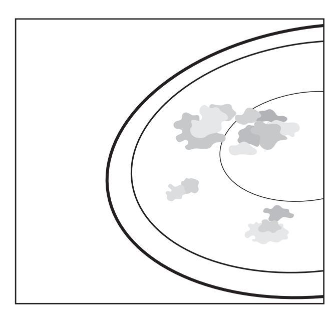


Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.



If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.
Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Hob Frame (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)



Important: Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the cooktop as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the cooktop or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the cooktop.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Scratching may occur if these pans are slid across the surface.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the cooktop, it must be removed immediately with a scraper.




C61RCCN_XAG-00060A-01_EN.indd 25 2007-09-18 ｿﾀﾈﾄ 12:12:10

EN

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.



Warning: Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:
• The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
• The appliance is properly switched on.
• The control indicators in the control panel are illuminated.
• The cooking zone is switched on.
• The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:
• A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On / Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).




• The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:
• The On / Off sensor was accidentally actuated.
• The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:
• The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:
• The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
• The child safety lock is on.

What should I do if the S E display is illuminated?

Check for the following:
• The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the “On / Off” control sensor.

What does it mean when the burner does not glow red?

- The selected temperature of the cooking zone is maintained by a sensor that cycles the zone on and off, so the surface cooking area will not always glow red. If you select a low heat setting, the heat will cycle on and off more frequently than at higher settings. The heat also cycles on and off at the highest setting.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?




When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S / N code (10 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model:
Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting,”
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.



Technical Data

EN

Appliance dimensions

Width 575 mm
Depth 505 mm
Height 55 mm

Worktop cut - out dimensions

Width 560 mm
Depth 490 mm
Corner radius 3 mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Rear left	148 mm	1200 W
Rear right	170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Front right	148 mm	1200 W

Connection voltage **230 V ~ 50 Hz**

Maximum connected load power **7.0 kW**

Weight: **Net 8.0 kg**
Gross 10.5 kg

English



Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Note

EN







If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care center.

Tel : 0870-SAMSUNG(726-7864) (United Kingdom)
Tel : 0818 717 100 (Republic of Ireland)

www.samsung.com/uk
www.samsung.com/ie

Code No.:DG68-00060A-01



Einbau- und Betriebsanleitung

Glaskeramik-Kochfeld

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST

Lesen Sie vor dem Einbau und der Verwendung dieses Geräts sorgfältig alle Anweisungen, um Unfälle und Schäden am Kochfeld zu vermeiden. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zur späteren Verwendung auf.







Inhalt

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

DE

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, ehe Sie Ihr Gerät verwenden. Bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden. Wenn Sie das Eigentum an diesem Gerät übertragen, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Eigentümer weiterzugeben.

Die folgenden Symbole werden im Text verwendet



Dies ist das Symbol für Sicherheitshinweise.

Der Hinweis **Achtung** deutet auf Informationen hin, die Ihre persönliche Sicherheit betreffen.

Der HInweis **Wichtig** kennzeichnet Information, mit denen Sie Schäden am Gerät



Dieses Symbol zeigt nützliche Informationen und praktische Tipps an.



Dieses Symbol bezeichnet Maßnahmen zum Umweltschutz.

1. Zahlen wie diese weisen auf Beschreibungen von Verfahrensschritten beim Einsatz des Geräts hin.
2. ...
3. ...

Dieses Handbuch enthält Informationen über Maßnahmen, die Sie selbst ergreifen können, um eventuell auftretende Probleme zu diagnostizieren und zu beheben. Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Störungsbeseitigung”.





Sicherheit



Die Sicherheitsfunktionen dieses Geräts erfüllen anerkannte technische Standards sowie die gesetzlichen Bestimmungen zum Geräteschutz in Deutschland. Jedoch sind wir als Hersteller auch überzeugt, dass es in unserer Verantwortung liegt, Sie mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
- Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß VDE-Bestimmungen [Verband Deutscher Elektroingenieure] ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.
- Bei Störungen Ihre Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
  - Schalten Sie alle Kochzonen ab;
  - Trennen Sie den Herd vom Netz;
  - Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
- Wenn die Kochmulde bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihren Herd erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.
- Verwenden Sie den Herd nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.




Sicherheit von Kindern



Dieses Gerät ist für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen nicht bestimmt.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.



Sicherheit (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Einsatz

- Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
- Verwenden Sie den Herd nie zum Heizen des Zimmers.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken. Die Netzkabel dürfen mit der Kochmulde nicht in Kontakt kommen.
- Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
- Halten Sie die Bedienfelder stets sauber und trocken.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf den Herd, sie könnten Feuer fangen.

Sicherheit beim Reinigen

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.
- Reinigen Sie den Herd entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.




Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile werden entsprechend markiert. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts



Achtung: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.
Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Installieren des Herds



Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Gesetzliche Bestimmungen und Konformität

Dieses Gerät entspricht den folgenden Normen:

- EN 60 335 - 1 und EN 60 335 - 2 - 6 über die Sicherheit von Elektrogeräten für den Einsatz im Haushalt und vergleichbare Zwecke;
- EN 60350 oder DIN 44546 / 44547 / 44548 über die betrieblichen Merkmale von Elektroherden, Herden, Öfen und Grills für den Einsatz im Haushalt;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2 und
- EN 61000 - 3 - 3 mit den Grundanforderungen an die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV).



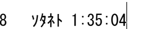
Das Gerät erfüllt die folgenden EU-Direktiven.

- 73 / 23 / EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsdirektive);
- 89 / 336 / EWG vom 03.05.1989 (EMV-Direktive einschließlich ergänzender Direktive 92 / 31 / EWG); und
- 93 / 68 / EWG CE-Kennzeichnungsdirektive.



Sicherheitshinweise für den Installateur

- Es ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60 335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Herdes dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Herdes vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Der Herd muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.



Installieren des Herds (Fortsetzung)

Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Der Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Herds.

Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ perfekt.

Der Herd muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

Für den Netzanschluss ist ein Kabel vom Typ H05SS - F (180° C) oder besser vorzusehen.

	Nennstrom des Geräts (A)	Nennquerschnitt (mm²)
1 N~	> 25 und ≤ 32	> 4 und < 6
2 N~	> 10 und ≤ 16	> 1.5 und < 2.5

Der Anschluss muss wie im Diagramm dargestellt ausgeführt werden. Die Anschlussverbindungen werden entsprechend dem jeweiligen Anschlussdiagramm ausgeführt.

Die Erdung wird an die Erdungsklemme angeschlossen. Das Erdungskabel muss länger als die Strom führenden Kabel sein.

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

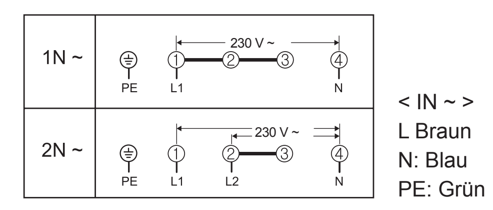
Das Anschlusskabel wird mit der Kabelschelle befestigt, und die Abdeckung wird durch festes Andrücken (Verriegeln) geschlossen. Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolien und Aufkleber von der Keramikglasplatte entfernt werden.



Nachdem der Herd an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale



Wenn der Herd erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.



< IN ~ >
L Braun
N: Blau
PE: Grün



Achtung: Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

Installieren des Herds (Fortsetzung)

DE

Einbau in einer Arbeitsplatte

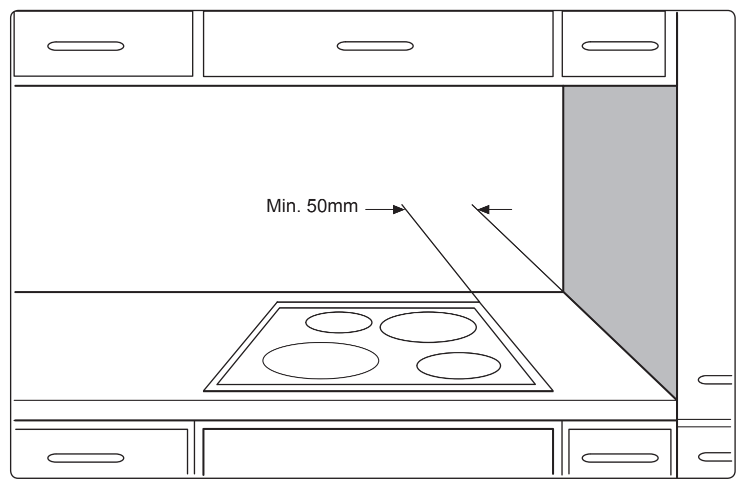


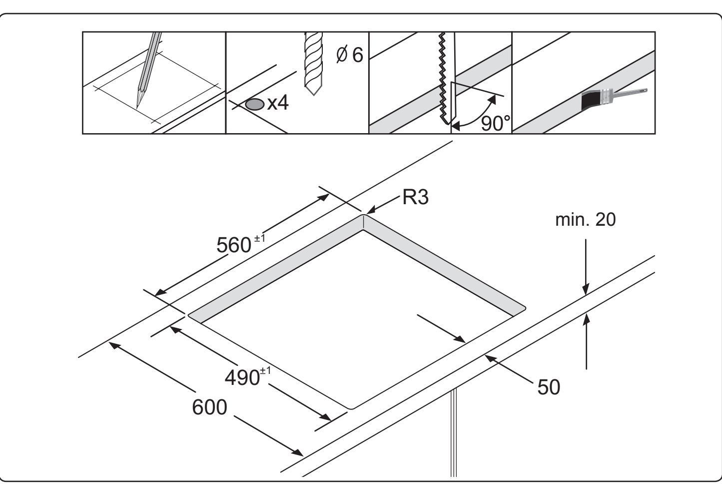
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts.

Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie den Herd an den Klammern befestigen.







Installieren des Herds (Fortsetzung)

Modell: C61RCBAL, C61RCCN, C61RCDST

90° x4 ø2

100
100
=
=
490±1




Installieren des Herds (Fortsetzung)



Modell: C61RCAST

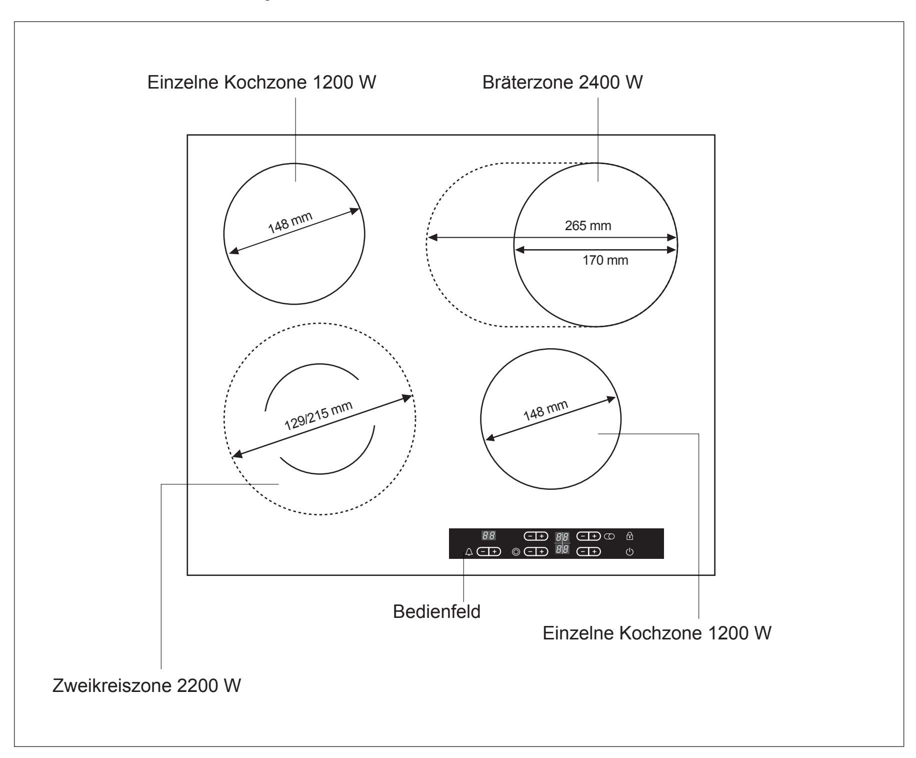


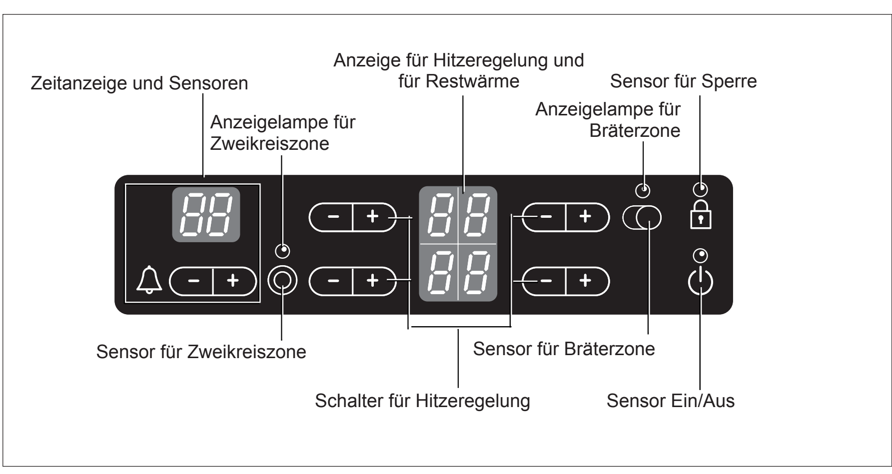


Bauteile und Funktionen

DE

Kochzonen und Bedienfeld



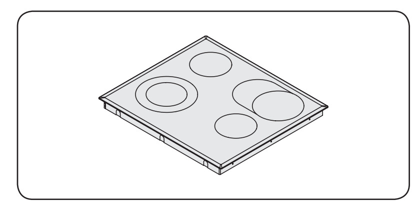




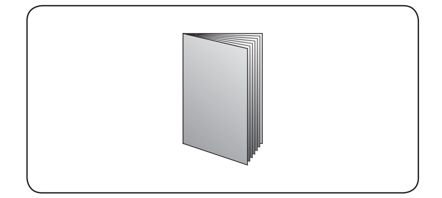

Bauteile und Funktionen (Fortsetzung)

DE

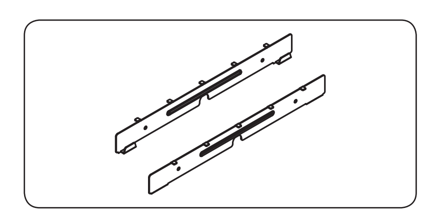
Komponenten



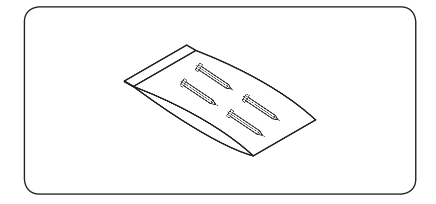
1 Glaskeramikherd



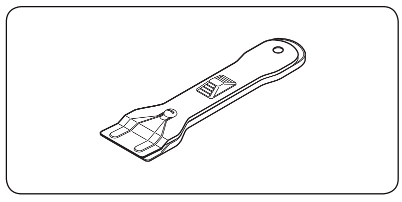
2 Bedienungsanleitung



3 Montageklammern



4 Schrauben



5 Schaber



Bauteile und Funktionen (Fortsetzung)

DE

Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und vier Schnellkochzonen. Die leistungsfähigen Strahlungsheizelemente des Herds verkürzen die für das Aufheizen der Zonen erforderliche Zeit ganz erheblich.
- **Berührungssensoren:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Berührungsensoren bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Steuerungssensoren ist ihre gute Erreichbarkeit zum Reinigen. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensor:** Der Ein-/Aus-Steuersensor dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diesen Sensor berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Steuerungs- und Funktionsanzeiger:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass alle Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Doppelkochzone:** Zum Kochfeld gehört eine Doppelkochzone. Damit erhält das Gerät eine Kochzone von variabler Größe, wenn Sie zum Beispiel mit kleineren Töpfen kochen. Dies ermöglicht Energieeinsparungen.
- **Mehrzweckkochzone:** Der Herd ist mit einer Mehrzweck-/Schmortopf-Kochzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann diese als runde oder ovale Kochzone genutzt werden, wenn Sie zum Beispiel mit einem ovalen Schmortopf kochen oder Teller bzw. Essen warm halten möchten.





Digitale Anzeigen: Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet.
Sie zeigen die folgenden Informationen an:

- - Gerät eingeschaltet;
- 1 bis 9 Eingestellte Kochstufe;
- H Restwärme;
- L Kindersicherung aktiviert; und
- S E Fehlermeldung, dass der Fühler länger als 10 Sekunden berührt worden ist.
- O L Fehlermeldung, wenn der Herd wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist.



DE

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß") angegeben.

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus.

Kochstufe	1 - 2	Nach 6 Stunden
Kochstufe	3 - 4	Nach 5 Stunden
Kochstufe	5 - 6	Nach 3 Stunden
Kochstufe	7 - 9	Nach 1 Stunde



Wenn der Herd wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird 0 E angezeigt. Und der Herd wird ausgeschaltet.



Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.



Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit dem Netzsensor wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt worden sind ⏻.



Restwärmeanzeige

Wenn eine einzelne Kochzone oder der Herd als Ganzes ausgeschaltet wird, erfolgt die Anzeige der Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß") in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet worden ist, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder warm Halten von Essen verwenden.



Wichtig: Solange die Restwärmeanzeige beleuchtet ist, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Wichtig: Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen über die Restwärme mehr. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Herdes stets achtsam sind.

DE

Vor dem ersten Kochen

Erstreinigung:

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.



Wichtig: Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwenden des Herdes

Verwenden von geeigneten Töpfen und Pfannen

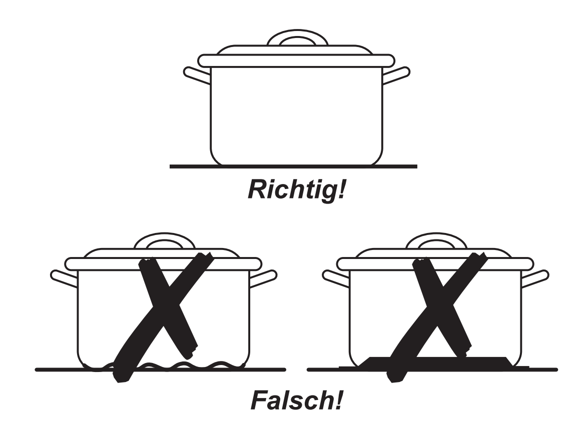
Bessere Pfannen bringen bessere Ergebnisse.

- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte so dick und so eben als möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche verursachen. Solche Verfärbungen lassen sich nur sehr schwierig oder unmöglich entfernen.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen oder solche mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- In kalten Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgerät, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Energiespartipps



Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.

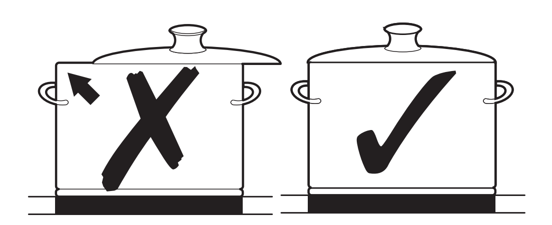






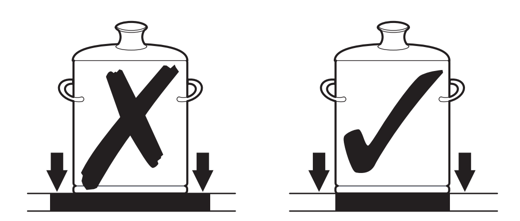
Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Herdes auf die Kochzone.
- Schmutzige Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



- Die Böden von Pfannen müssen immer die selbe Größe wie die Kochzone aufweisen.







- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Kochzeiten um bis zu 50 % reduzieren.

Verwenden der Berührungssensoren

Sie verwenden die Berührungssensoren, indem Sie die entsprechende Stelle solange mit Ihrer Fingerspitze berühren, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie nur einen Sensor berühren, wenn Sie das Gerät bedienen.
Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf die Anzeige drücken, kann es passieren, dass auch ein benachbarter Sensor ausgelöst wird.

C61RCCN_XAG-00060A-01_DE.indd 15 2007-09-18 ｿﾀﾈﾄ 1:35:43

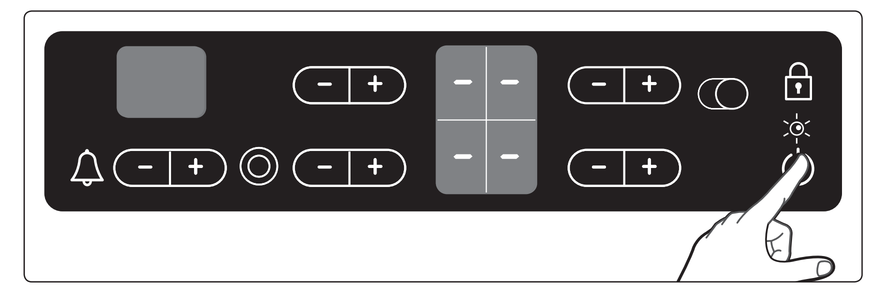
DE

Anschalten des Geräts

Berühren Sie den Verriegelungssensor etwa 3 Sekunden lang.
Das Gerät wird anschließend mit dem Ein-/Aus-Steuersensor eingeschaltet.
Berühren Sie den Ein/Aus-Sensor.
Auf der Anzeige wird angezeigt.

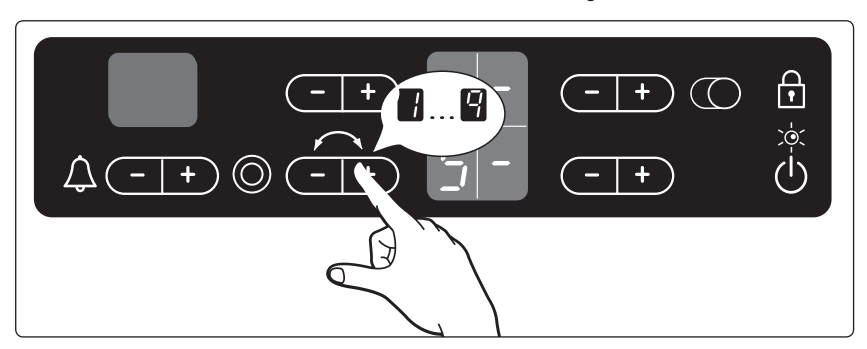


Nachdem Sie den Ein-/Aus-Sensor berührt haben, um das Gerät einzuschalten, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Wärmestufe auswählen. Anderenfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen aus.



Temperatursteuerung

Wenn Sie die Wärmestufe für das Kochen (1 bis 9) einstellen möchten, berühren Sie die Tasten + und − der entsprechenden Kochzone.
Wenn − erstmals gedrückt wird, wird die Wärmestufe 5 eingestellt.
Wenn + erstmals gedrückt wird, wird die Wärmestufe 5 eingestellt.
Mit der Taste + können sie eine höhere und mit − eine niedrigere Wärmestufe einstellen.





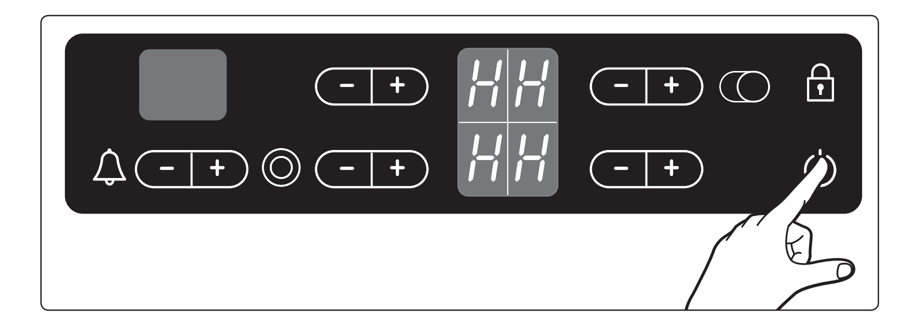

DE

Ausschalten des Geräts

Das Gerät wird mit dem Ein-/Aus-Steuersensor ⏻ vollständig ausgeschaltet.
Berühren Sie den Ein/Aus-Sensor ⏻.



Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder der ganzen Kochmulde wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige angegeben










Wenn die Wärmestufe 9 eingestellt ist, und Sie möchten die (+) Heizelemente ausschalten, berühren Sie den Sensor noch einmal. Die Einstellung wechselt dann auf die Wärmestufe Null.

Sie können schneller einstellen, indem Sie Ihren Finger auf dem Sensor (+) oder (−) halten, bis der gewünschte Wert eingestellt ist.

Wenn mehrere Sensoren länger als 10 Sekunden gedrückt werden, erscheint 5 E in der Anzeige.

Anzeige der eingestellten Wärmestufe Zum Zurücksetzen berühren Sie den Ein/Aus-Sensor ⏻.

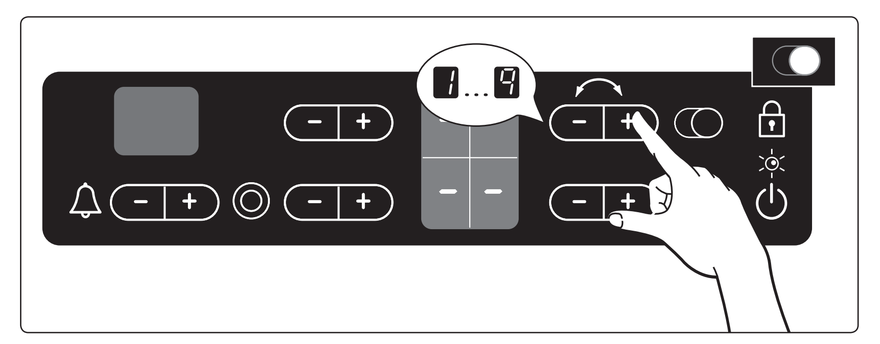
Verwenden der Kochzone für Schmortöpfe



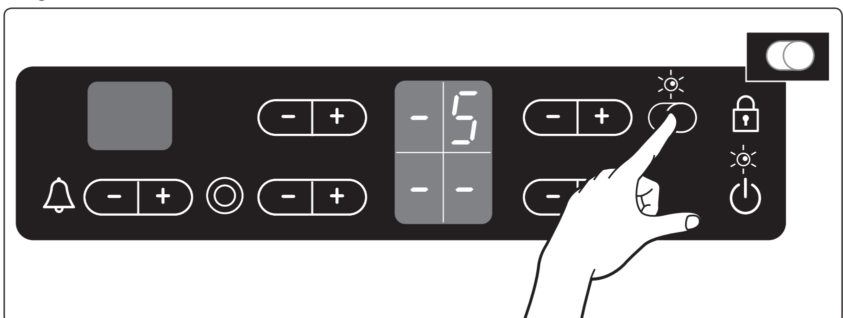
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere, ovale Kochzone umwandeln und für Schmortöpfe verwenden.

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Formen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Wärmestufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Wärmestufe aus.



2. Um die Schmortopfkochzone ein- oder auszuschalten, legen Sie Ihren Finger solange flach auf den Berührungssensor für die Schmortopfkochzone, bis die Anzeigeleuchte an- oder ausgeht.







DE

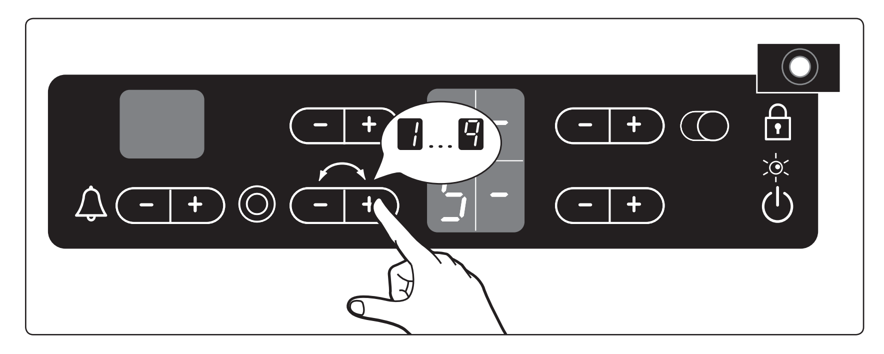
Verwenden der Doppelkochzone

Sie können eine kleine Kochzone in eine größere Kochzone umwandeln und für große Kochgeräte verwenden. Wählen Sie diese Einstellung mit dem Steuerungssensor „Doppelkochzone“ ◎ aus.

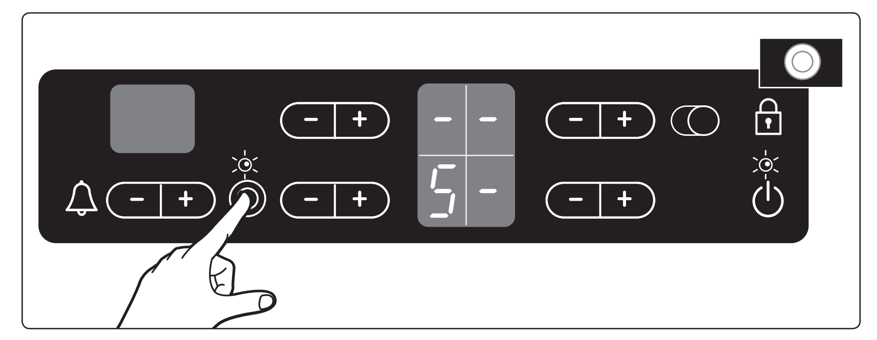


Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Wärmestufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Wärmestufe aus.



2. Berühren Sie den Steuerungssensor „Doppelkochzone ◎“.
   Damit schalten Sie die äußere Kochzone ein.
   Die Anzeigelampe leuchtet auf.



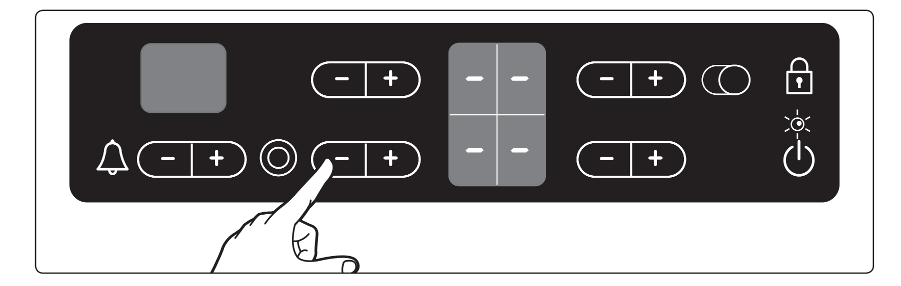
3. Sie schalten die äußere Kochzone aus, indem Sie den Steuerungssensor „Doppelkochzone“ ◎ berühren.

C61RCCN_XAG-00060A-01_DE.indd 19 2007-09-18 ｿﾀﾈﾄ 1:35:46

DE

Ausschalten einer Kochzone

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, verwenden Sie die Wärmesensoren [-] oder [+] des Bedienfeldes, um wieder die Wärmestufe - einzustellen.

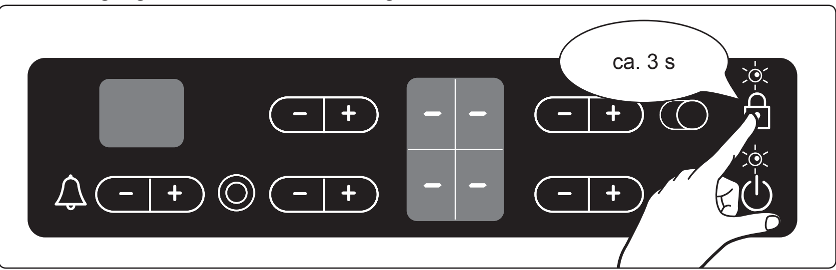


Verwendeten der Kindersicherung

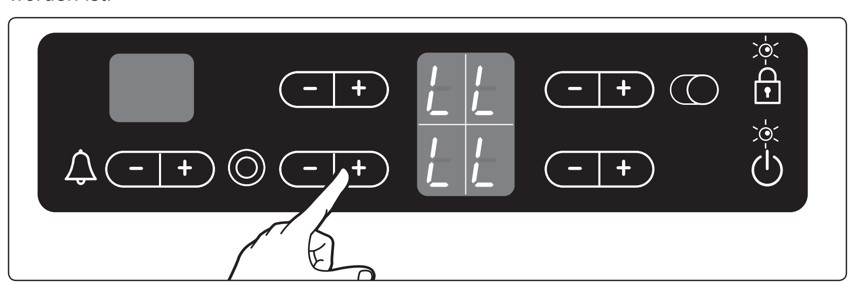
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren. Der Kindersicherungssensor kann nur eingesetzt werden, wenn der Strom angeschaltet ist.

Anschalten der Kindersicherung

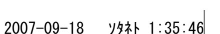
1. Berühren Sie den Steuerungssensor 🔒 etwa 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie den Wärmestufen-Steuerungssensor 🔔.
   In den Anzeigen erscheint L. Damit wird angezeigt, dass die Kindersicherung aktiviert worden ist.



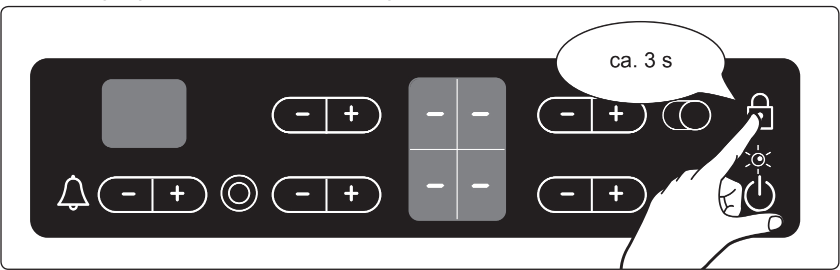






Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie den Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



Timer

Es gibt zwei Methoden zum Einsatz des Timers:

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

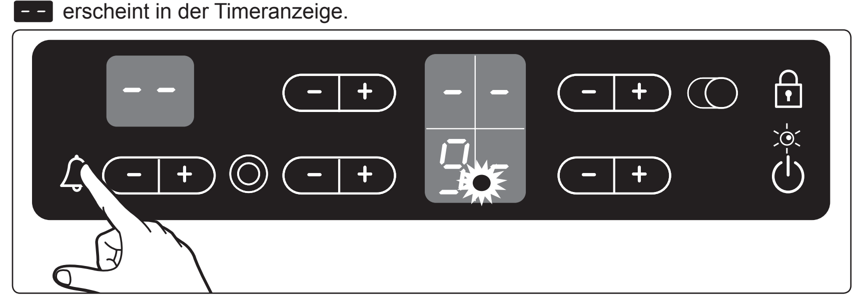
Verwenden des Zeitgebers für einen Countdown

Der Countdowntimer kann nicht verwendet werden, nachdem eine Kochzone eingeschaltet worden ist.

Einstellen der Sicherheitsabschaltung

Die Kochzonen, für die Sie die Sicherheitsabschaltung einsetzen möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Mit Hilfe des Timer-Steuerungssensors 🔔 wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie die Sicherheitsabschaltzeit festlegen möchten.
   Nachdem Sie die erste aktive Kochzone ausgewählt haben, beginnt die Anzeige langsam zu blinken, nachdem Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔 berührt haben.
   So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone.
   - - erscheint in der Timeranzeige.

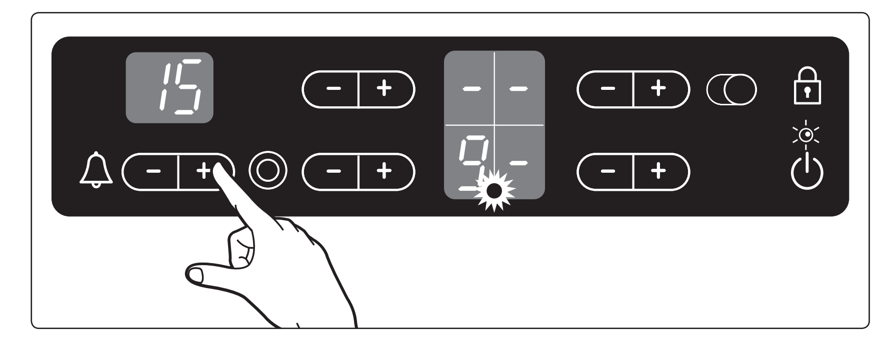


Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Berühren des Timer-Steuerungssensors 🔔 aus.




Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

2. Verwenden Sie die Timer-Steuerungssensoren [+] oder [-], um die gewünschte Zeit einzustellen, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein.
   Die Sicherheitsabschaltung ist nun aktiviert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔.

Die entsprechende Steuerungsanzeige beginnt, langsam zu blinken.

Die Einstellungen werden mit den Timer-Steuerungssensoren [+] oder [-] eingestellt. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt zur Bestätigung, und die Timer-Anzeige zeigt an.







Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie einen der Timer-Steuerungssensoren [+] oder [-] solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wenn der Timer-Steuerungssensor [-] erstmals berührt wird, zeigt die Anzeige den Wert 99 Minuten an. Wenn der Timer-Steuerungssensor [+] erstmals berührt wird, zeigt die Anzeige den Wert 1 Minute an.

Countdowntimer

Damit der Countdowntimer verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

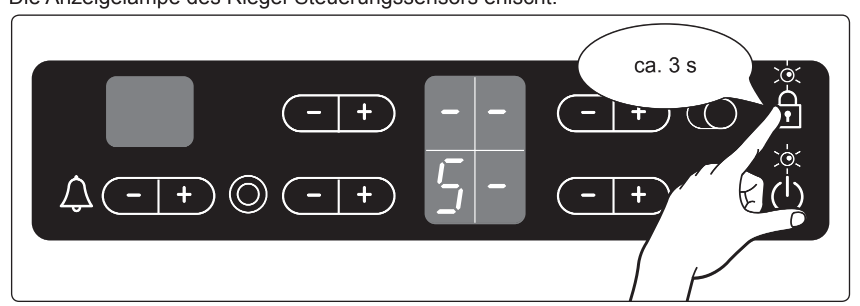
1. Berühren Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔.
   [- -] erscheint in der Timeranzeige.
2. Stellen Sie mit den Timer-Steuerungssensoren [+] oder [-] die gewünschte Zeitdauer ein.
   Der Countdowntimer ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
   Um die Restzeit einzustellen, berühren Sie den Timer-Steuerungssensor, und ändern Sie den eingestellten Wert mit den 🔔 Timer-Steuerungssensoren [+] oder [-] .

DE

Sperren und Entsperren des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme des Ein-/Aus-Steuerungssensors ⏻ jederzeit während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

1. Berühren Sie den Riegel-Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
   Die Anzeigelampe des Riegel-Steuerungssensors leuchtet auf. Die Steuerungssensoren sind jetzt verriegelt.
2. Wenn Sie den Steuerungssensor wieder entriegeln möchten, berühren Sie den Riegel-Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
   Die Anzeigelampe des Riegel-Steuerungssensors erlischt.



Vorgeschlagene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Zahlen in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Hinweis. Die für verschiedene Kochmethoden erforderlichen Wärmestufen hängen von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeräts sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Kochmethode	Beispiele
9	Wärmen Anbraten Braten	Erwärmen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
8 7	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen / Kartoffelpuffer
6	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Klopse, Spiegeleier
5 4	Kochen	Kochen von bis zu 1.5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3 2	Dünsten Dämpfen Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichte
1	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

Hinweis

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Wärmestufen dienen nur als Richtschnur und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Wärmestufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

DE

Herd



Wichtig: Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen: Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder



Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist.

Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für

Leichte Verschmutzung

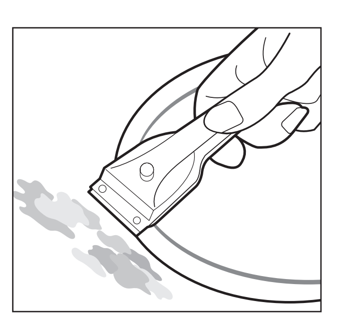
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramik-Kochmulde einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder rostfreien Stahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie es mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber in einem Winkel zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.



Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Spezialhändler.





C61RCCN_XAG-00060A-01_DE.indd 24 2007-09-18



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

Schwere Verschmutzung

1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.



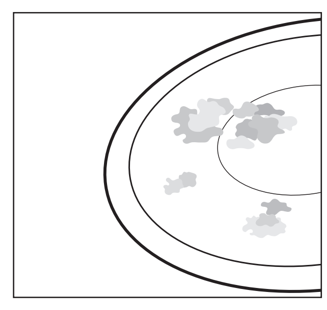
Wichtig: Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf einer heißen Kochzone verwenden:

2. Reinigen Sie den Herd nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.



Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, verursacht zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Herds nicht.



Herdrahmen (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)



Wichtig: Verwenden Sie am Herdrahmen keinen Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner. Anderenfalls können stumpfe Flecken entstehen.




1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab und dann trocken.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als eine Arbeitsfläche oder zur Aufbewahrung.
- Schalten Sie keine Kochzone ein, wenn kein Kochgerät auf der Kochmulde steht oder wenn das Kochgerät leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber es ist nicht unzerbrechlich. Es kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Kochmulde fällt.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen oder solche mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Herdrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und das Entkalker auf den Herdrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Stellen verursachen können.
- Wenn Zucker oder ein zuckerhaltiges Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommt und schmilzt, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf der Kochmulde schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

C61RCCN_XAG-00060A-01_DE.indd 25 2007-09-18 ｿﾀﾈﾄ 1:35:48

DE

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.



Achtung: Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was kann ich tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind auf die gewünschten Wärmestufen eingestellt.

Was kann ich tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Anschalten der jeweiligen Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Anschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.




Was kann ich tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Dies konnte das Ergebnis der zwei folgenden Ereignisse sein:

- Der Ein-/Aus-Sensor wurde zufällig ausgelöst.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.

Was kann ich tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was kann ich tun, wenn eine Kochzone nicht an- oder ausgeschaltet werden kann?

Dies könnte das Ergebnis der zwei folgenden Ereignisse sein:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was kann ich tun, wenn die Anzeige S E leuchtet?

Überprüfen Sie folgendes:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt. Zum Zurücksetzen berühren Sie den Ein/Aus-Steuerungssensor.

Was bedeutet es, wenn die Heizelemente nicht rot glühen?

- Die eingestellte Temperatur der Kochzone wird von einem Sensor aufrechterhalten, der die Zone an- und ausschaltet, so dass die Kochzone nicht immer rot aussieht. Wenn Sie eine geringe Wärme einstellen, wird das Heizelement häufiger ausgeschaltet als bei höheren eingestellten Temperaturen. Das Heizelement wird aber auch bei höchster Temperatureinstellung ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers einen Techniker anfordern, kann dieser Besuch durch den Kundendiensttechniker sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie um Unterstützung oder Serviceleistungen bitten, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und erleichtern auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welche Form nimmt das Problem an?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?




Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- S / N-Code (10 Stellen)

Wir empfehlen, dass Sie die Informationen in diesem Handbuch aufschreiben, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell:

Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.



Technische Daten

DE

Maße des Geräts

Breite	575 mm
Tiefe	505 mm
Höhe	55 mm

Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte

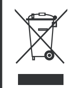
Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckenradius	3 mm

Kochringe

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne links	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Hinten links	148 mm	1200 W
Hinten rechts	170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Vorne rechts	148 mm	1200 W

Anschlussspannung	**230 V~ bei 50 Hz**
Maximal angeschlossene Last	**7.0 kW**
Gewicht:	**Netto 8.0 kg** **Brutto 10.5 kg**

Deutsch



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hinweis

DE







Falls Sie Fragen oder Anregungen zu Samsung-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an den Samsung-Kundendienst.

Tel : 01805 - 121213 (€ 0,14Min)
www.samsung.de

Code No.: DG68-00060A-01



Navodila za namestitev in uporabo

Steklokeramična kuhalna plošča

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST

Preden namestite ali uporabite kuhalni aparat, preberite celotna navodila, da se izognete poškodovanju le-tega. Navodila shranite za poznejšo uporabo.







Vsebina






Uporaba priročnika

SL

Vzemite si čas in preberite navodila. Pred uporabo aparata bodite še posebej pozorni na varnostne informacije v naslednjem razdelku. Navodila shranite za poznejšo uporabo. Če aparat prepustite novemu lastniku, mu ne pozabite dati navodil.

V besedilu so uporabljeni naslednji simboli



To je simbol varnostnega opozorila.
Opozorilo označuje informacije o osebni varnosti.
Pomembno označuje informacije, ki preprečujejo poškodovanje aparata.



Ta simbol označuje uporabne informacije in praktične nasvete.



Ta simbol označuje ukrepe za zaščito okolja.

1. Številke v taki obliki označujejo navodila za uporabo aparata po korakih.
2. ...
3. ...




Navodila vsebujejo informacije o ukrepih, ki jih lahko sami izvedete za prepoznavanje in reševanje morebitnih težav. Oglejte si razdelek “Odpravljanje težav”.

Varnost

SL

Varnostni standardi aparata ustrezajo sprejetim tehničnim standardom in nemškim zakonom o varnosti aparatov. Vandar verjamemo, da je naša dolžnost, da vas seznanimo z naslednjimi varnostnimi ukrepi.

Električna varnost

- Aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti usposobljen strokovnjak.
- Aparat sme servisirati samo usposobljeno servisno osebje. Popravila, ki jih izvedejo neusposobljeni posamezniki, lahko povzročijo poškodbe ali resne okvare. Če je aparat treba popraviti, se obrnite na lokalni servisni center. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodovanje aparata in s tem razveljavi garancijo.
- Vgradne aparate lahko uporabljate samo, ko so nameščeni v omaricah in delovnih prostorih, ki ustrezajo določenim standardom. To zagotavlja zadostno zaščito pred stikom za električne aparate in ustreza zahtevam združenja nemških elektroinženirjev (VDE).
- Če aparat ne deluje pravilno ali se poškoduje, se lahko pojavijo razpoke.
  - Izklopite vsa kuhalna mesta;
  - kuhalno ploščo izklopite iz električnega napajanja in
  - se obrnite na servisni center.
- Če se na kuhalni plošči pojavijo razpoke, jo izklopite, da se izognete možnosti električnega šoka. Plošče ne uporabljajte, dokler steklena površina ni zamenjana.
- Plošče ne uporabljajte za segrevanje aluminijaste folije, v njo zavitih izdelkov ali zamrznjene hrane v aluminijastih posodah.

Varnost otrok





Majhni otroci ali oslabele osebe aparata ne smejo uporabljati brez nadzora odrasle osebe.

Majhne otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Kuhalna mesta postanejo med kuhanjem izredno vroča. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini aparata.





Varnost (nadaljevanje)

SL

Varnost med uporabo

- Aparat lahko uporabljate samo za običajno domače kuhanje in cvrtje. Ni načrtovan za komercialno ali industrijsko uporabo.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte za segrevanje prostora.
- Bodite pazljivi pri priključevanju električnih aparatov na vtičnice blizu kuhalne plošče. Kabli za napajanje ne smejo priti v stik s kuhalno površino.
- Pregreta maščoba in olje se lahko hitro vnameta. Pri pripravljanju hrane v olju ali masti (npr. pri cvrtju krompirja) ploščo ves čas nadzorujte.
- Po uporabi izklopite kuhalna mesta.
- Upravljalna plošča mora biti čista in suha.
- Na ploščo ne postavljajte vnetljivih predmetov, ker lahko povzročite požar.

Varnost pri čiščenju

- Pred čiščenjem izklopite aparat.
- Iz varnostnih razlogov aparata ne čistite s parnim ali visokotlačnim čistilnikom.
- Ploščo čistite v skladu z navodili za čiščenje in vzdrževanje v teh navodilih.

Navodila za odstranjevanje izdelka




Odstranjevanje embalaže

- Vse materiale v embalaži je mogoče v celoti reciklirati. Deli iz kartona in stiropora so ustrezno označeni. Embalažo in rabljene aparate odstranite v skladu z varnostnimi in okoljskimi predpisi.

Pravilno odstranjevanje rabljenih aparatov



Opozorilo: Preden odstranite rabljeni aparat, onemogočite njegovo nadaljnjo uporabo, da le-ta ne predstavlja več nevarnosti.
To lahko stori usposobljen strokovnjak, ki aparat izklopi iz napajanja in odstrani napajalni kabel.

- Aparata ne smete odstraniti kot gospodinjski odpadek.
- Informacije o zbiranju kosovnih odpadkov in lokacijah zbiranja dobite pri lokalnem podjetju za odvoz odpadkov.

Namestitev plošče



Pomembno: Aparat mora namestiti in ozemljiti usposobljen strokovnjak.
Upoštevajte ta navodila. Garancija ne zajema škode, do katere pride zaradi nepravilne namestitve.
Tehnični podatki so podani na koncu teh navodil.

Skladnost s standardi

Aparat ustreza naslednjim standardom:

- EN 60 335 - 1 in EN 60 335 - 2 - 6, ki se nanašata na varnost električnih aparatov za gospodinjsko in podobno uporabo;
- EN 60350 ali DIN 44546/44547/44548, ki se nanašajo na delovanje električnih kuhalnikov, plošč, pečic in žarov za uporabo v gospodinjstvu;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 – 2 in
- EN 61000 - 3 - 3, ki se nanašajo na osnovne zahteve elektromagnetne združljivosti (EMC).



Aparat ustreza naslednjim direktivam ES:

- 73/23/EWG z datumom 19. 02. 1973 (nizkonapetostna direktiva);
- 89/336/EWG z datumom 03. 05. 1989 (direktiva za elektromagnetno združljivost in popravek 92 / 31 / EWG) in
- 93/68/EWG – direktiva za označevanje z oznako CE.



Varnostna navodila za monterja




- V električni shemi mora biti nameščena naprava, ki omogoča popoln izkop aparata iz električnega omrežja. Imeti mora kontaktno odprtino, veliko vsaj 3 mm. Primerne naprave za izolacijo so naprave za prekinitev toka, varovalke (pri varovalkah z ohišjem se le-to odstrani) in talna stikala.
- Aparat ustreza standardu EN 60 335 - 2 – 6 za zaščito pred požarom. To vrsto aparata lahko namestite poleg stene ali visoke omarice na eni strani.
- Pod ploščo ne smete nameščati predalov.
- Namestitev mora zagotoviti zaščito pred udarci.
- Kuhinjska enota, v katero je aparat vgrajen, mora ustrezati standardu za stabilnost DIN 68930.
- Vse površine izreza je treba zaščititi z ustreznim tesnilom za zaščito pred vlago.
- Pri sestavljenih delovnih površinah morajo biti stiki plošče s površino popolnoma zatesnjeni.
- Pritrditvene vzmeti plošče je treba zalepiti z ustrezno umetno smolo ali mešanim lepilom pri namestitvi na površine iz naravnega oz. umetnega kamna ali keramike.
- Zagotovite, da se plošča pravilno stika z delovno površino in da vmes ni rež.
  Ne uporabljajte dodatnega silikonskega tesnila, ker to lahko oteži odstranjevanje pri servisiranju.
- Pri odstranjevanju je ploščo treba potisniti s spodnje strani navzgor.

Namestitev plošče (nadaljevanje)

Priključitev na omrežno napajanje.

Pred priključitvijo preverite ali nominalna napetost aparata (napetost, ki je navedena na ploščici za navedbe) ustreza razpoložljivi napetosti napajanja. Ploščica za navedbe je na spodnjem delu ohišja plošče.

Pred priključitvijo žic na tokokrog le-tega izklopite.

Delovna napetost grelnega elementa je AC230 V. Aparat normalno deluje tudi na starejših omrežjih z napetostjo izmeničnega toka 220 V.

Pri priključitvi plošče na omrežno napajanje je treba uporabiti napravo, ki omogoča izklop celotnega napajanja aparata s kontaktno odprtino vsaj 3 mm (npr. samodejni izklop napajanja, varovalka ali talno stikalo).

Kabel za priklop na napajanje mora biti vrste A - H05SS - F (180°C) ali višjega razreda.

	Nazivni tok aparata (A)	Nazivni presek (mm²)
1 N~	> 25 in ≤ 32	> 4 in < 6
2 N~	> 10 in ≤ 16	> 1,5 in < 2,5

Priključitev mora biti izvedena, kot je prikazano v diagramu. Priključki morajo biti nameščeni v skladu z ustreznim diagramom povezave.

Ozemljitvena žica je povezana s terminalom. Ozemljitvena žica mora biti daljša od žic z električnim tokom.

Povezave s kabli morajo biti izvedene v skladu s predpisi. Vijaki terminala morajo biti dobro pritrjeni.

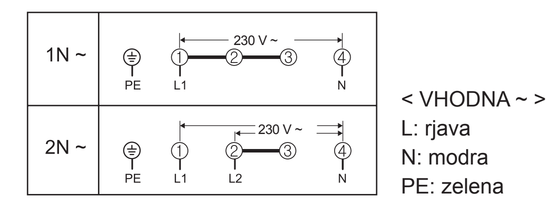
Povezovalni kabel naj bo zavarovan z zatičem in pokrovom kabla, ki se zapre (zaskoči na mestu) z močnim pritiskom. Pred prvim vklopom s steklokeramične površine odstranite zaščitno folijo ali nalepke.



Ko je plošča priključena na električno omrežje, preverite, ali vsa kuhalna mesta delujejo tako, da na kratko vklopite in izklopite posamezna kuhalna mesta pri najvišji nastavitvi.



Pri prvem vklopu plošče se vklopijo vse luči in vklopi se varnostno zaklepanje za zaščito otrok.





Opozorilo: Pazite (ustreznost) na polarnost pri povezavi aparata z električnim omrežjem (oglejte si shemo priključitve), saj lahko napačna povezava poškoduje komponente.

Garancija ne zajema škode, ki nastane zaradi nepravilne namestitve.

Namestitev plošče (nadaljevanje)

SL

Namestitev v pult

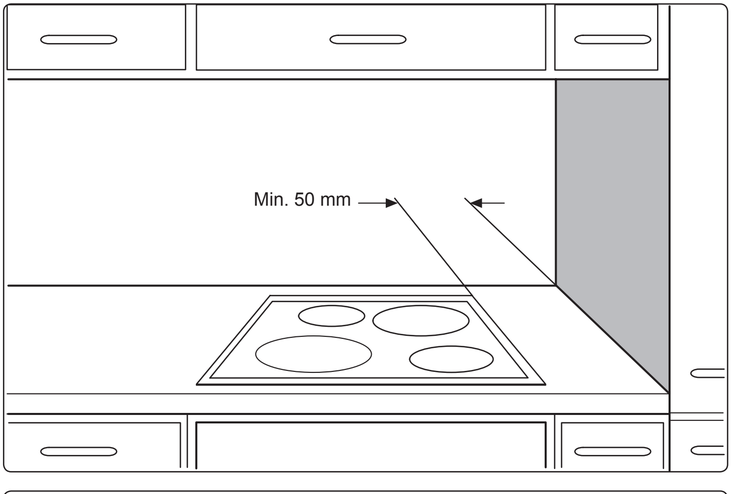


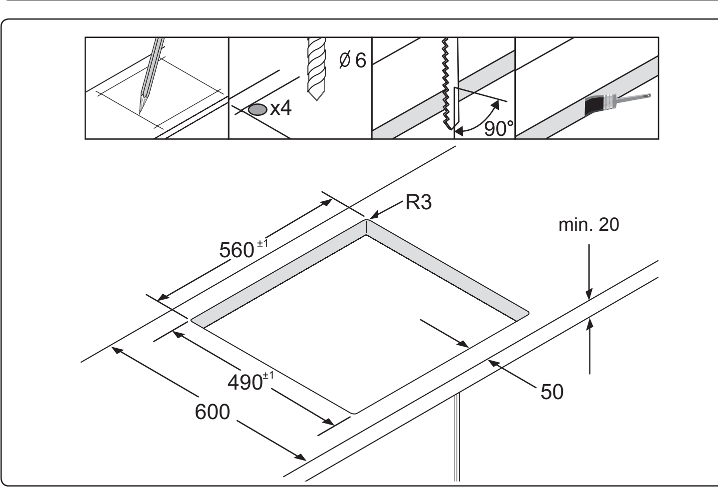
Pred namestitvijo s ploščice za navedbe prepišite serijsko številko aparata.

To številko boste potrebovali za servisne zahteve. Po namestitvi ne bo več dostopna, saj je napisana na spodnji strani aparata.

Še posebej bodite pozorni na zahteve za prostor in odprtine.

Pred namestitvijo plošče v okvirje le-te pritrdite na obeh straneh s priloženimi vijaki.








Namestitev plošče (nadaljevanje)

SL

Model: C61RCBAL, C61RCCN, C61RCDST





Namestitev plošče (nadaljevanje)

Model: C61RCAST

SL

90° x4 ø2

100
100
=
=
490±1

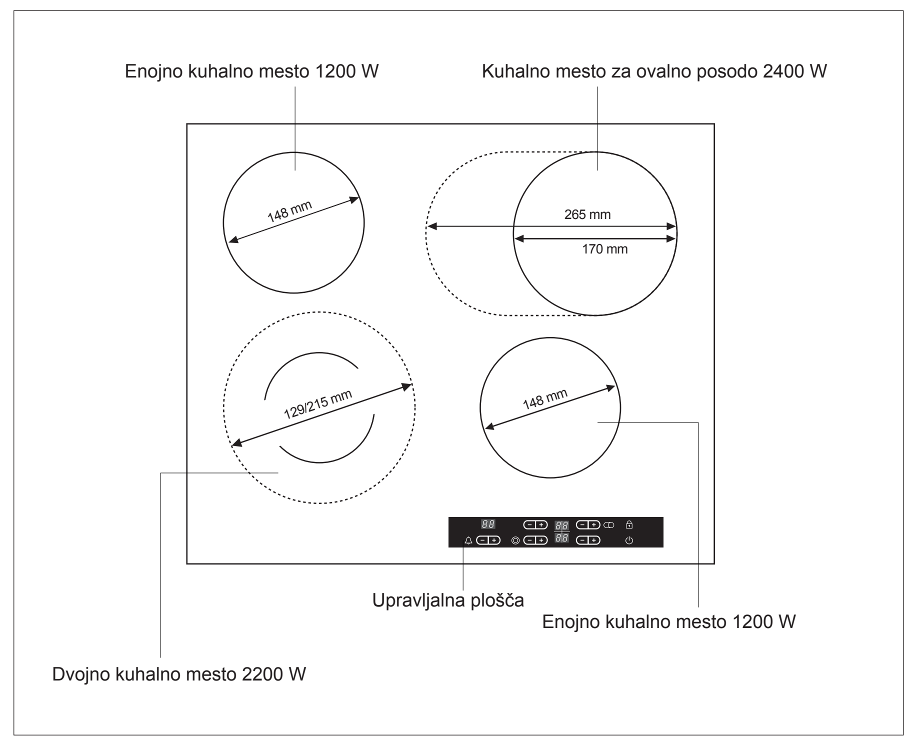


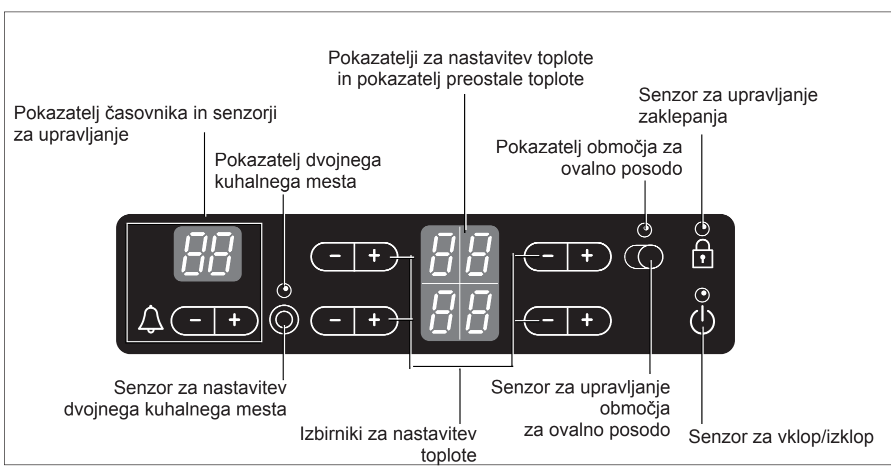


Deli in funkcije

SL

Kuhalna mesta in upravljalna plošča



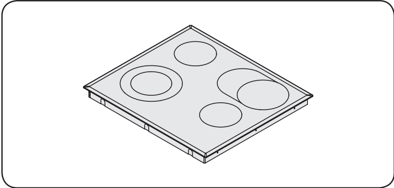





Deli in funkcije (nadaljevanje)

SL

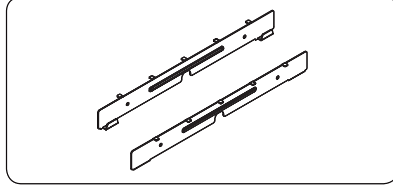
Komponente



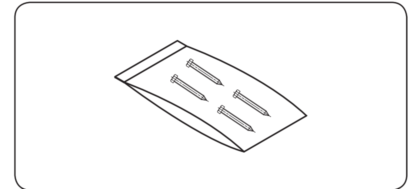
1 Steklokeramična kuhalna plošča



2 Navodila za uporabo

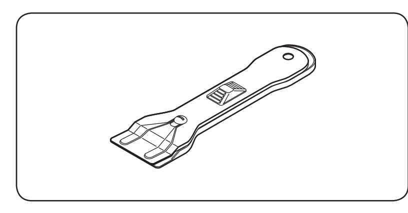


3 Namestitveni okvirji



4 Vijaki





5 Strgalo

Deli in funkcije (nadaljevanje)

SL

Ključne funkcije aparata

- **Steklokeramična kuhalna površina:** Aparat ima steklokeramično kuhalno površino in štiri hitro odzivna kuhalna mesta. Močna, žareča grelna telesa plošče znatno skrajšajo čas segrevanja kuhalnih mest.
- **Senzorji za upravljanje z dotikom:** Aparat upravljate s senzorji na dotik.
- **Enostavno čiščenje:** Ena od prednosti steklokeramične kuhalne površine in senzorjev za upravljanje je enostavnost čiščenja. To gladko in ravno površino ni težko čistiti.
- **Senzor za vklop/izklop:** Senzor za vklop/izklop je stikalo za vklop in izklop napajanja. Če se dotaknete tega senzorja, popolnoma izklopite napajanje aparata.
- **Pokazatelji za upravljanje in funkcije.** Digitalni zasloni in pokazatelji prikazujejo informacije o nastavitvah, vklopljenih funkcijah in označujejo preostalo toploto na različnih kuhalnih mestih.
- **Varnostni izklop:** Varnostni izklop zagotavlja, da se vse vsa kuhalna mesta samodejno izklopijo čez nekaj časa, če ne spremenite nastavitve.
- **Pokazatelj preostale toplote:** Če je kuhalno mesto vroče in obstaja možnost, da se opečete, se na zaslonu prikaže ikona za preostalo toploto.
- **Dvojno kuhalno mesto:** Kuhalna površina ima dvojno kuhalno mesto. To omogoča nastavljanje velikosti kuhalnega mesta, kar je koristno npr. pri kuhanju v manjši posodi. Tako lahko varčujete z energijo.
- **Večnamensko kuhalno mesto:** Plošča ima večnamensko kuhalno mesto/mesto za ovalno posodo. Glede na nastavitev ga je mogoče uporabljati kot okroglo ali ovalno kuhalno mesto, na primer za kuhanje v ovalnih posodah ali pogrevanje posod ali hrane.




Digitalni zasloni: Štirje zasloni za prikaz pripadajo posameznim kuhalnim mestom.
Prikazujejo naslednje informacije:

- - aparat je vklopljen,
- 1 o 9 izbrana nastavitev toplote,
- H preostala toplota,
- L vklopljeno je varnostno zaklepanje za zaščito otrok in
- S E sporočilo o napaki, senzor je bil pritisnjen več kot 10 sekund.
- 0 t sporočilo o napaki, ko je plošča pregreta zaradi napake v delovanju.

Deli in funkcije (nadaljevanje)

Varnostni izklop:

Če po določenem času ne izklopite kuhalnega mesta ali ne spremenite njegove toplote, se bo to kuhalno mesto samodejno izklopilo.

Preostala toplota bo označena s simbolom H(»hot«- vroče) na digitalnem zaslonu ustreznega kuhalnega mesta.

Kuhalna mesta se samodejno izklopijo, ko poteče spodaj navedeni čas.

Nastavitev toplote	1 - 2	Po šestih urah
Nastavitev toplote	3 - 4	Po petih urah
Nastavitev toplote	5 - 6	Po treh urah
Nastavitev toplote	7 - 9	Po eni uri



Če se plošča pregreje zaradi nepravilnega delovanja, bo prikazan simbol 0 E. Plošča se bo izklopila.



Če se eno ali več kuhalnih mest izklopi, preden se izteče navedeni čas, si oglejte razdelek “Odpravljanje težav”.

Ostali vzroki za izklop kuhalnega mesta

Vsa kuhalna mesta se takoj izklopijo, če se tekočina iz posode polije po upravljalni plošči.

Če postavite mokro krpo na upravljalno ploščo, se bo sprožil samodejni izklop. V obeh primerih boste morali znova vklopiti aparat s senzorjem za vklop ali izklop ⏻, ko odstranite tekočino ali mokro krpo.

Pokazatelj preostale toplote:

Ko je izklopljeno posamezno kuhalno mesto ali celotna plošča, je preostala toplota prikazana s simbolom H (»hot« - vroče), ki se pojavi na digitalnem zaslonu ustreznih kuhalnih mest. Pokazatelj za preostalo toploto se ne izklopi, ko izklopite kuhalno mesto, ampak ko se le-to shladi.

Preostalo toploto lahko uporabite za tajanje ali pogrevanje hrane.



Pomembno: Ko je vklopljen pokazatelj preostale toplote, obstaja nevarnost opeklin.

Pomembno: Če pride do motenj v električnem napajanju aparata, se bo simbol H izklopil, zato ne bodo na voljo informacije o preostali toploti. Vendar se še vedno lahko opečete. Zato morate biti v bližini kuhalne plošče vedno pazljivi.





Pred začetkom

SL

Začetno čiščenje

Steklokeramično površino obrišite z vlažno krpo in čistilom za steklokeramične kuhalne plošče.



Pomembno: Ne uporabljajte jedkih ali agresivnih čistil. Z njimi lahko poškodujete površino plošče.

Uporaba kuhalne plošče

Uporaba ustrezne posode

Boljša posoda zagotavlja boljše rezultate.

- Dobro posodo lahko prepoznate po dobrem dnu posode. Dno mora biti čim bolj debelo in ravno.
- Ko kupujete novo posodo, bodite še posebej pozorni na premer kuhalne površine. Proizvajalci pogosto navajajo premer zgornjega roba posode.
- Posoda s kuhalno ploščo iz aluminija ali bakra lahko povzroči razbarvanje steklokeramične površine. Razbarvanje je skoraj nemogoče odstraniti.
- Ne uporabljajte litoželezne posode ali posode, ki ima spraskano ali grobo spodnjo ploskev. Če tako posodo potegnete po površini plošče, jo lahko trajno opraskate.
- Posoda mora imeti rahlo vbočeno dno (konkavno). Ne sme imeti izbočenega dna (konveksno).
- Če želite uporabiti posebno vrsto posode, na primer posodo za kuhanje pod pritiskom, posodo za dušenje ali vok, upoštevajte navodila proizvajalca posode.

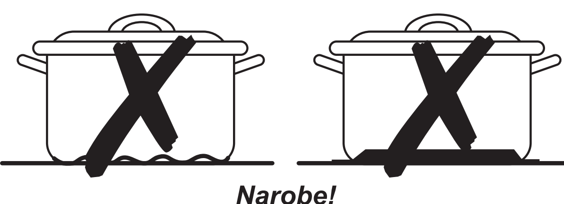
Nasveti za varčevanje z energijo



Naslednje točke vam mogoče lahko pomagajo pri varčevanju z energijo.



Pravilno!



Narobe!

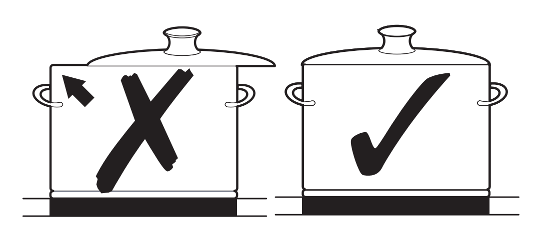




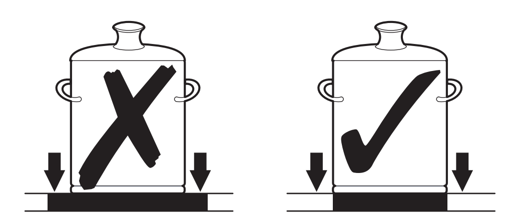



Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

- Ponve in posode vedno postavite na mesto, preden vklopite kuhalno mesto.
- Umazana kuhalna mesta in dna posode lahko zvišajo porabo energije.
- Ko je mogoče, dobro pokrijte posodo s pokrovko.
- Kuhalna mesta izklopite, preden se čas kuhanja izteče, da preostalo toploto izrabite za pogrevanje ali tajanje živil.



- Dno posode mora imeti enako velikost kot kuhalno mesto.
- Z uporabo posode za kuhanje pod pritiskom lahko dosežete do 50 % krajši čas kuhanja







Uporaba senzorjev za upravljanje na dotik

Senzorje za upravljanje na dotik uporabljate tako, da se s konico kazalca dotikate želenega senzorja, dokler se ustrezni zaslon ne vklopi oziroma izklopi ali dokler se ne vklopi želena funkcija.
Zagotovite, da se pri uporabi aparata dotikate samo ene tipke senzorja naenkrat. Če prst preveč položno postavite na senzor, se lahko sproži tudi sosednji senzor.

Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

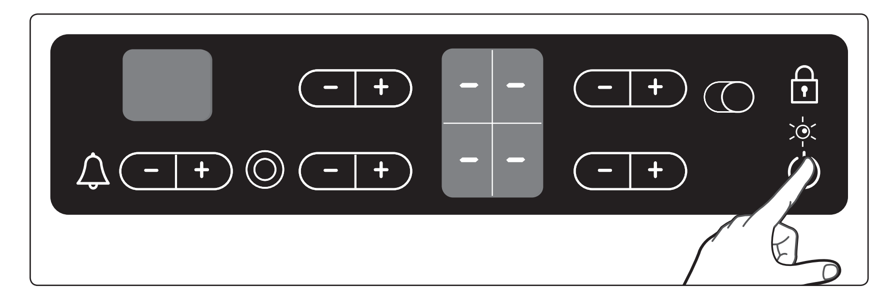
SL

Vklop aparata

Približno 3 sekunde držite senzor 🔒.
Aparat vklopite s senzorjem za upravljanje za vklop/izklop ⏻.
Dotaknite se senzorja za vklop/izklop ⏻.
Na zaslonu se pojavi: -.

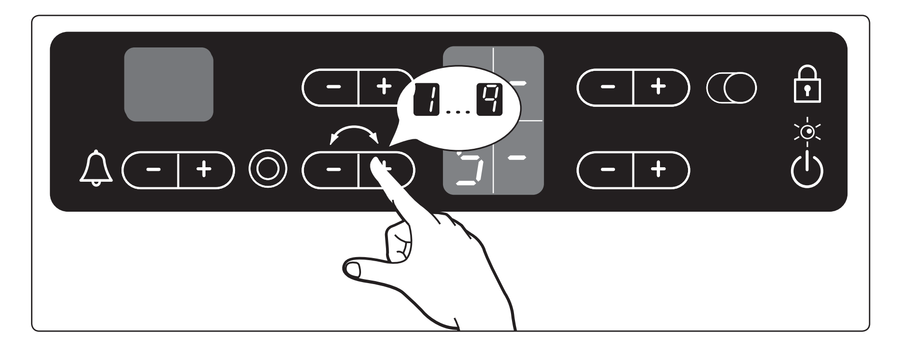


Ko vklopite aparat s senzorjem za vklop/izklop ⏻, morate v približno desetih sekundah nastaviti toploto želenega kuhalnega mesta. V nasprotnem primeru se bo aparat samodejno izklopil iz varnostnih razlogov.



Uravnavanje temperature

Za nastavitev in uravnavanje ravni temperature (1 9) za kuhanje se dotaknite tipk [+], [–] ustreznega kuhalnega mesta.
Po prvem pritisku na [–] se temperatura nastavi na raven 5.
Po prvem pritisku na [+] se temperatura nastavi na raven 5.
Za zvišanje temperature uporabite tipko [+], za znižanje pa tipko [–].





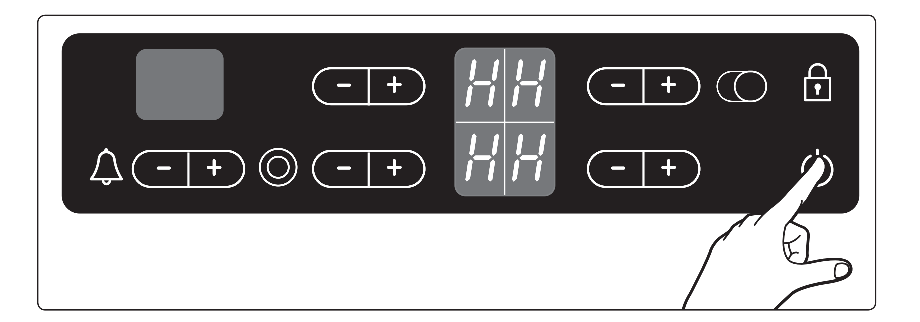
SL

Izklop aparata

Aparat izklopite z nadzornim senzorjem za vklop/izklop ⏻.
Dotaknite se senzorja za vklop/izklop ⏻.



Ko izklopite posamezno kuhalno mesto ali celotno kuhalno površino, bo na digitalnem zaslonu ustreznih kuhalnih mest prikazana ikona za preostalo toploto H.







Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

SL



Če je temperatura nastavljena na vrednost 9 in želite izklopiti segrevanje, se še enkrat dotaknite senzorja + in nastavitev temperature se bo prestavila na nič.
Za hitrejšo nastavitev pritisnite in držite senzor + or −, dokler se ne prikaže zahtevana vrednost.
Če pritisnete in držite več senzorjev več kot 10 sekund, se bo na zaslonu za nastavitev toplote prikazal simbol 5 E. Dotaknite se senzorja za vklop/izklop ⏻.

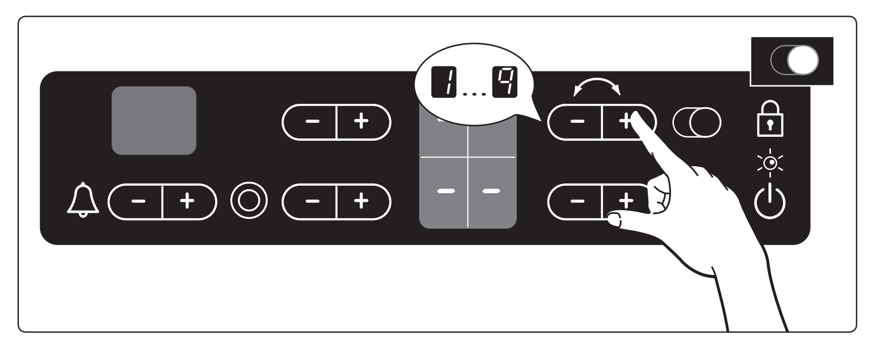
Uporaba ovalnega kuhalnega mesta

Z uporabo funkcije za vklop ovalnega kuhalnega mesta lahko preklapljate iz uporabe manjšega kuhalnega mesta v uporabo večjega ovalnega kuhalnega mesta.

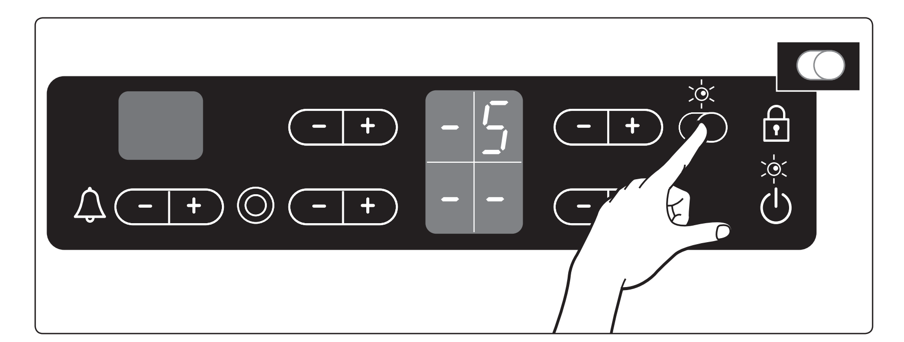


Med nastavitvama lahko preklapljate samo, če je za manjše kuhalno mesto že nastavljena temperatura.

1. Izberite nastavitev toplote.



2. Za vklop ali izklop ovalnega kuhalnega mesta postavite prst na ustrezni senzor na dotik in počakajte, da se pokazatelj zasveti ali se izklopi.



Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

SL

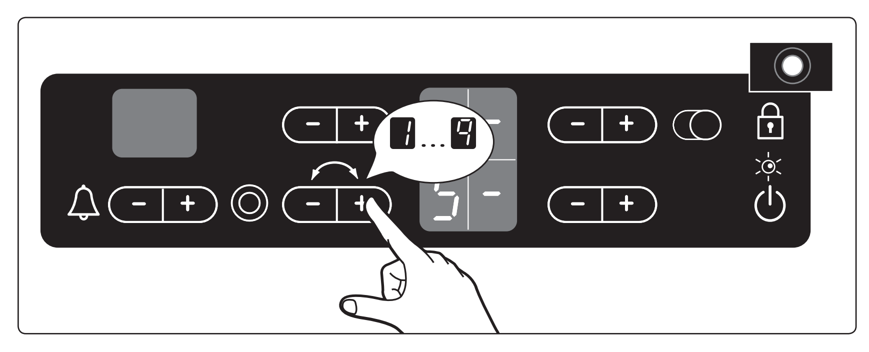
Uporaba dvojnega kuhalnega mesta

Dvojno kuhalno mesto lahko uporabite za preklapljanje med manjšim in večjim kuhalnim mestom glede na velikost uporabljene posode. Nastavitev izberite s senzorjem za upravljanje za nastavitev dvojnega kuhalnega mesta ◎.

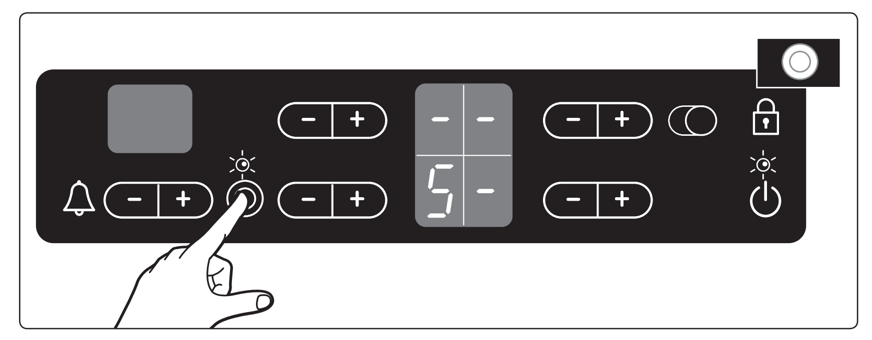


Med nastavitvama lahko preklapljate samo, ko je za manjše kuhalno mesto že nastavljena temperatura.

1. Izberite želeno nastavitev toplote.



2. Dotaknite se senzorja za upravljanje za dvojno kuhalno mesto ◎.
S tem boste vklopili zunanje kuhalno mesto.
Vklopil se bo pokazatelj.



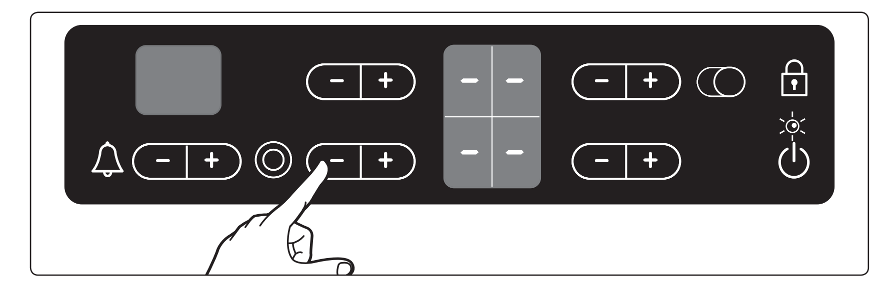
3. Za izklop zunanjega kuhalnega mesta se dotaknite senzorja za upravljanje ◎.




SL

Izklop kuhalnega mesta

Če želite izklopiti kuhalno mesto, temperaturo znova nastavite na ▪ z uporabo senzorjev na dotik na upravljalni plošči ⊖ ali ⊕.

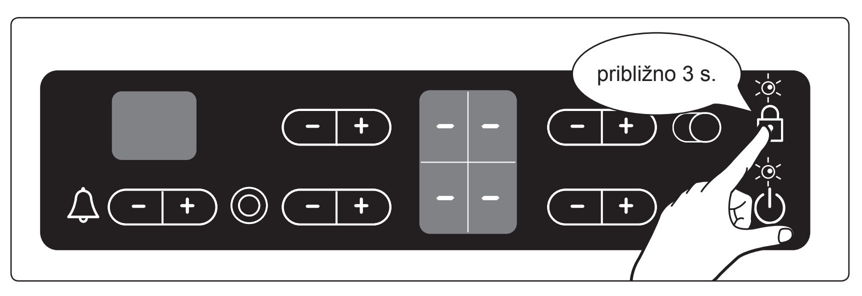


Uporaba zaklepanja za zaščito otrok

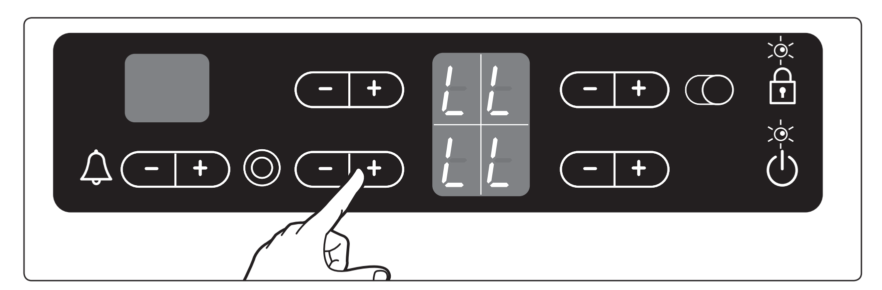
Zaklepanje za zaščito otrok lahko uporabite za zavarovanje pred nehotenim vklopom kuhalnega mesta in kuhalne površine. Senzor za zaklepanje lahko uporabite samo, ko je aparat vklopljen.

Vklop zaklepanja za zaščito otrok

1. Približno 3 sekunde držite senzor 🔒.
V potrditev se bo zaslišal zvočni signal.



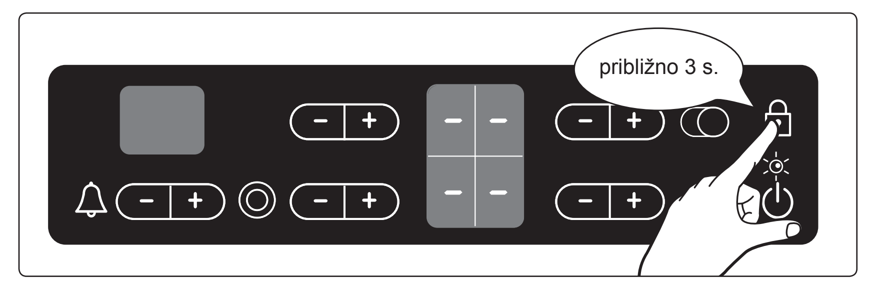
2. Dotaknite se kateregakoli senzorja za upravljanje temperature.
L, kar pomeni, da je zaklepanje za zaščito otrok vklopljeno.



Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

Izklop zaklepanja za zaščito otrok

1. Približno 3 sekunde držite senzor za zaklepanje.
   Zvočni signal bo potrdil odklepanje.



Časovnik

Časovnik lahko uporabljate na dva načina:

Uporaba časovnika za varni samoizklop

Če je za kuhalno mesto nastavljen določen čas, se bo po poteku tega časa kuhalno mesto izklopilo. To funkcijo lahko uporabite za več kuhalnih mest naenkrat.

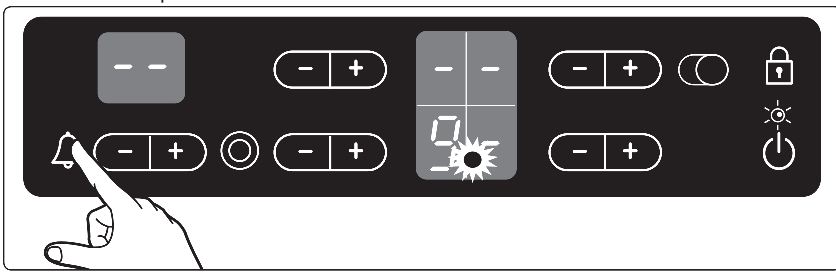
Uporaba časovnika za odštevanje časa

Odštevanja časa ni mogoče uporabiti, če je vklopljeno kuhalno mesto.

Nastavitev varnostnega izklopa

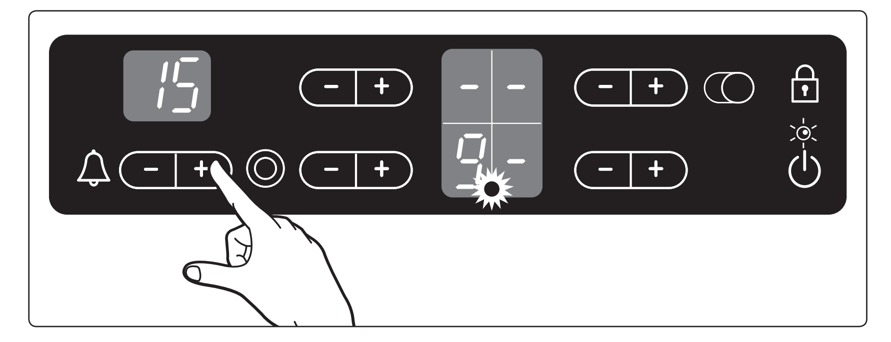
Kuhalna mesta, za katera želite uporabiti varnostni izklop, morajo biti vklopljena.

1. S senzorjem za upravljanje časovnika 🔔 izberite kuhalno mesto, za katerega želite nastaviti čas varnostnega izklopa.
   Ko izberete prvo aktivno kuhalno mesto, se dotaknite senzorja časovnika 🔔 in ustrezni pokazatelj bo začel počasi utripati.
   Sprednji levi pokazatelj npr. ustreza sprednjem levem kuhalnem mestu. Na zaslonu časovnika se bo pokazal simbol - - .



Naslednje aktivno kuhalno mesto izberete tako, da se znova dotaknete senzorja 🔔.

2. Za nastavitev želenega časa (npr. 15 minut), po katerem se kuhalno mesto samodejno izklopi uporabite senzor + ali –.
   Varnostni izklop je aktiviran.



Za prikaz preostalega časa za katerokoli kuhalno mesto uporabite senzor za upravljanje časovnika 🔔.

Ustrezni barvni znak počasi začne utripati.

Nastavitve ponastavite s senzorjema za nastavitev časovnika + ali –. Ko preteče določeni čas, se kuhalno mesto samodejno izklopi. Pri tem se zasliši zvočni signal in na zaslonu časovnika se prikaže čas.



Za hitrejše spreminjanje nastavitev pritiskajte enega od senzorjev za upravljanje časovnika + ali –, dokler se ne pojavi želena vrednost.

Če najprej pritisnete senzor –, se bo nastavitev časovnika začela pri 99 minutah. Če najprej pritisnete senzor +, se bo nastavitev časovnika začela pri 1 minuti.

Časovnik za odštevanje časa

Če želite uporabiti časovnik za odštevanje časa, mora biti aparat vklopljen, vendar morajo biti izklopljena vsa kuhalna mesta.

1. Pritisnite senzor za nastavitev časovnika 🔔.
   Na zaslonu bo prikazano - -.
2. Želeni pretečeni čas nastavite s senzorjema za nastavitev časovnika + ali –.
   Funkcija časovnika za odštevanje časa je vklopljena. Preostali čas se pojavi na zaslonu časovnika.
   Za nastavitev preostalega časa pritisnite senzor za nastavitev časovnika in nastavitev spremenite s senzorjema + ali – za nastavitev časovnika 🔔.

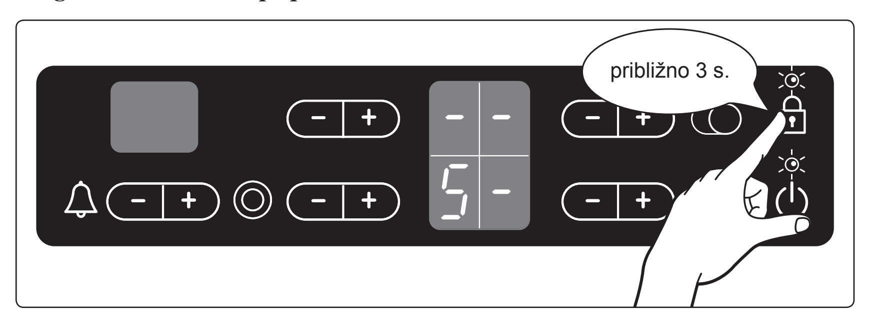
Uporaba kuhalne plošče (nadaljevanje)

Zaklepanje in odklepanje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo (razen senzorja za vklop/iklop ⏻) lahko kadarkoli zaklenete in preprečite nenamerno spreminjanje nastavitev, kot npr. pri brisanju plošče s krpo.

1. Senzor za upravljanje držite približno 3 sekunde.
   Vklopil se bo pokazatelj v senzorju zaklepanja. Senzorji za upravljanje so zaklenjeni.
2. Senzor odklenete tako, da ga znova pritisnete in držite 3 sekunde. Pokazatelj v senzorju zaklepanja se bo izklopil.

Predlagane nastavitve za pripravo hrane



Številke v spodnji tabeli so smernice. Nastavitve toplote pri različnih metodah kuhanja so odvisne od mnogih spremenljivk, vključno s kakovostjo uporabljene posode in vrsto ter količino kuhane hrane.

Nastavitev stikala	Metoda priprave	Primeri uporabe
9	Pogrevanje Sotiranje Cvrtje	Segrevanje velike količine tekočine, priprava rezancev, kuhanje mesa (golaž, dušeno meso)
8	Intenzivno cvrtje	Zrezek, biftek, panirani zrezki, klobase, palačinke
7		
6	Cvrtje	Zrezek / zarebrnice, jetra, riba, sesekljano meso, ocvrta jajca
5	Kuhanje	Kuhanje do 1,5 litra tekočine, krompirja, zelenjave
4		
3	Kuhanje na pari Dušenje Kuhanje	Kuhanje na pari in dušenje majhnih količin zelenjave, kuhanje riža in mlečnih jedi
2		
1	Tajanje	Topljenje masla, želatine ali čokolade

Opomba

- Nastavitve toplote v zgornji tabeli so navedene samo kot uporabne smernice.
- Nastavitve boste morali prilagoditi uporabljani hrani in posodi.







Čiščenje in nega

SL

Plošča



Pomembno: Čistila ne smejo priti v stik s segreto steklokeramično ploščo: Vsa čistila morajo biti odstranjena z zadostnimi količinami čiste vode po čiščenju, ker lahko postanejo jedka, ko se površina segreje. Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so čistila za žar ali pečico ali abrazivna čistila za ponve.



Steklokeramično ploščo očistite po vsaki uporabi, ko je na dotik še topla.

Tako se morebitna polita tekočina pri kuhanju ne bo zažgala na površini. Apnenec, vodne madeže, maščobne madeže in metalno razbarvanje odstranite s komercialnim čistilom za steklokeramične pečice ali nerjaveče jeklo.

Rahli madeži

1. Steklokeramično površino obrišite z mokro krpo.
2. Posušite s suho krpo. Na površini ne smete pustiti ostankov čistila.
3. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno steklokeramično kuhalno površino s čistilom za steklokeramično ploščo ali nerjaveče jeklo, ki je na voljo na tržišči.
4. Steklokeramično površino namočite z ustrezno količino čiste vode, ki jo obrišete s čisto, mehko krpo.

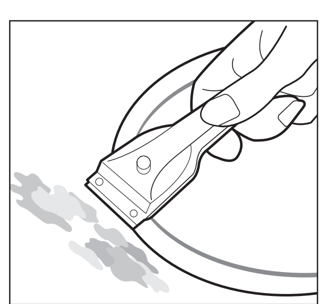
Trdovratni madeži




1. Za odstranjevanje prekipele hrane pri kuhanju in podobnih madežev uporabite strgalo za steklo.
2. Strgalo za steklo postavite poševno na steklokeramično površino.
3. Madež odstranite tako, da podrgnete s strgalom.



Strgala za steklo in čistila za steklokeramično ploščo so na voljo pri specializiranih prodajalcih.



Čiščenje in nega (nadaljevanje)

Težavna umazanija

1. Zažgani sladkor, stopljeno plastiko, aluminijasto folijo ali ostale materiale odstranite, dokler so še vroči.

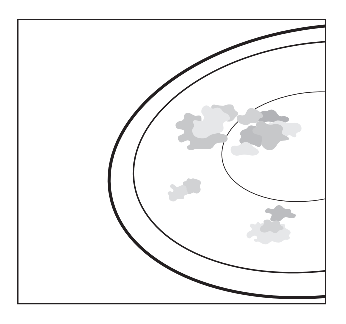


Pomembno: Ko strgalo za steklo uporabljate na vročem kuhalnem mestu obstaja nevarnost opeklin:

2. Ko se plošča ohladi, jo očistite po normalnem postopku.



Če se kuhalno mesto, na katerem se je nekaj stopilo, ohladi, ga znova ogrejte pred čiščenjem.
Prask ali razpok na steklokeramični površini, ki jih povzroči npr. ponev z ostrimi robovi, ni mogoče odstraniti. Vendar ne motijo delovanja plošče.



Okvir plošče (C61RCAST, C61RCBAL, C61RCDST)



Pomembno: Na okvirju plošče ne uporabljajte kisa, limoninega soka ali odstranjevalca apnenca, ker se zaradi tega lahko pojavijo temni madeži.

1. Okvir obrišite z vlažno krpo.
2. Posušene ostanke navlažite z mokro krpo. Obrišite in posušite.

Da bi se izognili poškodbi aparata:

- Kuhalne plošče ne uporabljajte za delovno površino ali shranjevanje.
- Kuhalnega mesta ne uporabljajte, ko na kuhalni plošči ni posode ali je le-ta prazna.
- Keramično steklo je zelo trpežno in odporno na temperaturne spremembe, vendar ga je še vedno mogoče razbiti. Če na površino pade posebno oster ali trd predmet, se plošča lahko poškoduje.
- Ne uporabljajte litoželezne posode ali posode, ki ima spraskano ali grobo spodnjo ploskev. Če tako posodo potegnete po površini plošče, jo lahko opraskate.
- Posod ne postavljajte na okvir plošče. Takrat lahko pride do prask in poškodb.
- Pazite, da na okvir plošče ne polijete kislih tekočin, kot je kis, limonin sok in topilo za apnenec, ker lahko povzročijo temne lise.
- Če sladkor ali raztopina, ki vsebuje sladkor, pride v stik z vročim kuhalnim mestom in se stopi, ga morate takoj počistiti s kuhinjskim strgalom, dokler je še vroč. Če se sladkor shladi, lahko poškoduje površino pri odstranjevanju.
- Pazite, da v stik s kuhalno ploščo ne pridejo predmeti in materiali, ki se lahko stopijo, kot je na primer plastika, aluminijasta folija in folija za peko. Če se na kuhalni plošči stopi podoben material, ga morate takoj odstraniti s strgalom.

SL

Pogosta vprašanja in odpravljanje težav

Okvara se lahko pojavi zaradi manjše napake, ki jo lahko sami odpravite s pomočjo naslednjih navodil. Ne poskušajte opravljati dodatna popravila, če v posameznih primerih ne pomagajo naslednja navodila.



Opozorilo: Popravila na aparatu mora opraviti usposobljen servisni tehnik. Nepravilno izvedena popravila lahko resno ogrozijo varnost uporabnika. Če je aparat treba popraviti, se obrnite na servisni center za stranke.

Kaj naj naredim, če kuhalna mesta ne delujejo?

Preverite, ali:

- Je varovalka v omarici z varovalkami cela. Če varovalke večkrat prekinejo tok, se obrnite na usposobljenega elektrotehnika.
- Je aparat pravilno vklopljen.
- So osvetljeni pokazatelji na upravljalni plošči.
- Je vklopljeno kuhalno mesto.
- Kuhalna mesta so nastavljena na želene nastavitve toplote.

Kaj naj storim, če se kuhalna mesta nočejo vklopiti?

Preverite, ali:

- Je med pritiskom na gumb za vklop/izklop in vklopom želenega kuhalnega mesta preteklo več kot 10 sekund.
- Je upravljalna plošča delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino.

Kaj naj storim, če z zaslona izgine prikaz in ostane samo pokazatelj preostale toplote H?

Vzroka za to sta lahko dva:

- Slučajno pritisnete senzor za vklop/izklop.
- Je upravljalna plošča delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino.

Kaj naj storim, če se pokazatelj za preostalo toploto ne pojavi na zaslonu, ko izklopim kuhalna mesta?

Preverite, ali:

- Kuhalno mesto ni bilo uporabljeno zadosti časa, da bi postalo dovolj vroče. Če je kuhalno mesto vroče, se obrnite na servisni center za stranke.

Kaj naj storim, če se kuhalno mesto noče vklopiti ali izklopiti?

To se lahko zgodi, ker:

- Je upravljalna plošča delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino.
- Je vklopljeno zaklepanje za zaščito otrok.

Kaj naj storim, če se prikaže simbol 5 E?

Preverite, ali:

- Je upravljalna plošča delno pokrita z vlažno krpo ali tekočino. Za ponastavitev pritisnite nadzorni senzor za vklop/izklop.




Kaj pomeni, če grelnik ne oddaja rdeče svetlobe?

- Izbrano temperaturo kuhalnega mesta ohranja senzor, ki vklaplja in izklaplja kuhalno mesto, zato kuhalno mesto ne oddaja vedno rdeče svetlobe. Če ste izbrali nizko temperaturo, se bo grelnik bolj pogosto vklapljal in izklapljal kot pri višjih temperaturah. Grelnik se izklaplja in vklaplja tudi pri najvišji nastavitvi temperature.

Če zahtevate servisno popravilo, ki je posledica napake pri upravljanju aparata, bo servisni tehnik morda moral zaračunati obisk, čeprav je aparat še vedno v garanciji.

Servis

Preden pokličete pomoč ali servis, si oglejte razdelek “Odpravljanje težav”.

Če še vedno potrebujete pomoč, sledite spodnjim navodilom.

Ali je napaka tehnične narave?

Če je, se obrnite na servisni center za stranke.

Za pogovor se vedno vnaprej pripravite. To bo olajšalo postopek prepoznavanja napake in servisni tehnik se bo lažje odločil, ali je potreben servisni obisk.

Zapomnite si naslednje informacije.

- V kakšni obliki se pojavlja težava?
- V kakšnih pogojih se pojavi težava?

Med klicem bodite pripravljeni navesti model in serijsko številko aparata. Ta informacija je podana na ploščici za navedbe v naslednji obliki:

- Opis modela
- Serijska številka (10 številk)

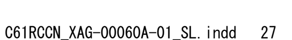
Priporočamo, da si te informacije zapišete, da boste pozneje imeli lažji dostop do njih.

Model:

Serijska številka:

Kdaj se lahko pojavijo stroški tudi med trajanjem garancije?

- Če bi težavo lahko odpravili sami z uporabo ene izmed rešitev, ki so podane v razdelku “Odpravljanje težav”,
- če mora servisni tehnik večkrat priti na obisk, ker mu niste dali vseh potrebnih informacij pred obiskom in mora zaradi tega opraviti dodatne poti za dele. Če se na telefonski klic pripravite, kot je opisano zgoraj, si lahko prihranite stroške, ki so povezani z dodatno potjo tehnika.





Tehnični podatki

SL

Dimenzije aparata

Širina	575 mm
Globina	505 mm
Višina	55 mm

Dimenzije izreza delovnega pulta

Širina	560 mm
Globina	490 mm
Polmer kota	3 mm

Kuhalni obroči

Položaj	Premer	Moč
Spredaj levo	129/215 mm	750/2.200 W
Zadaj levo	148 mm	1.200 W
Zadaj desno	170/265 mm	1.500/2.400 W
Spredaj desno	148 mm	1.200 W

Napetost priključka	**230 V ~ 50 Hz**	
Največja povezana obremenitev	**7,0 kW**	
Teža:	**Neto**	**8,0 kg**
	Bruto	**10,5 kg**

Slovenia



Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)

Oznaka na izdelku ali spremljevalni dokumentaciji pomeni, da ga na koncu uporabne dobe ne smemo odstranjevati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje človeka zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov, izdelek ločite od drugih vrst odpadkov in ga odgovorno reciklirajte ter tako spodbudite trajnostno ponovno uporabo materialnih virov.

Uporabniki v gospodinjstvih naj za podrobnosti o tem, kam in kako lahko odnesejo ta izdelek na okolju varno recikliranje, pokličejo trgovino, kjer so izdelek kupili, ali lokalni vladni urad.

Podjetja naj pokličejo dobavitelja in preverijo pogoje nabavne pogodbe. Tega izdelka pri odstranjevanju ne smete mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Opomba

SL







Št. kode: DG68-00060A-01